Des Herrn Abts
Dominicus Sestini
Briefe
aus Sicilien und der Türkey
an
seine Freunde in Toscana.

Aus dem Italienischen.

Zweyter Band.
Erste Abtheilung.

Mit gnädigster Freyheit.

Leipzig,
bey Caspar Fritsch 1781.

Vorbericht.

Wir haben bey der Ausgabe des ersten Bandes die Einrichtung getroffen, daß alle Mal zween italiänische Bände einen Deutschen ausmachen sollten, in der Hofnung daß der Verfasser die Bände bald hinter einander herausgeben würde. Da aber bereits ein Jahr verstrichen ist, so haben wir die Erwartung der Leser lieber befriedigen, und den dritten Band des Originals, als die erste Abtheilung unsers zweyten Bandes herausgeben wollen. So bald der vierte Band erscheint, werden wir die zweyte Abtheilung nachfolgen lassen.

Zu dem im Vorbericht des ersten Theils dieser Uebersetzung erwähnten Schriften, die den Abt Sestini zum Verfasser haben, setzen wir noch folgendes Werk hinzu, zumal da es mit diesen Briefen in genauer Verbindung steht: Agricoltura

coltura, prodotti e commercio della Sicilia dell' Abbate Sestini. Tom. I. Florenz. 1777. 8. Es hat aus drey Theilen bestehen sollen, ob die folgenden erschienen sind, können wir nicht bestimmen. Eine Recension davon befindet sich in Herrn Beckmanns Physical. und Oekon. Bibl. B. X. S. 330. und in der Recension von Sestini Briefen (Ebend. B. XI. S. 255.) wird gesagt, daß man in diesen Briefen vieles findet, das auch in jenem Buche steht; welches unsern Lesern gleichgültig seyn kann, da jenes wohl in wenigen Händen seyn dürfte.

Innhalt.

Innhalt
der ersten Abtheilung
des zweyten Bandes.

1. Brief. Erste Reise auf den Berg Aetna, nebst verschiedenen Anmerkungen S. 1

2. Brief. Zweyte Reise auf den Berg Aetna 19

3. Brief. Vom Soersalzkraut, und dem Soersalze, Soda 29

4. Brief. Von den Mandelbäumen in Sicilien 38

5. Brief. Beschreibung von Syracusa 57

6. Brief.

6. Brief. Ueber die Haselnüsse, und das Johannisbrod in Sicilien 65

7. Brief. Vom Süßholz, der Zwergpalme und dem Safran in Sicilien 78

8. Brief. Von den Maulbeerbäumen, den Seidenwürmern, und der sicilianischen Seide 98

9. Brief. Zusätze zum vorigen Briefe. 116

Briefe
aus Sicilien und der Türkey.

Erster Brief.

Erste Reise auf den Berg Aetna, nebst verschiedenen Anmerkungen darüber.

Catania d. 15. Jun. 1776.

Vor einigen Tagen meldete ich Ihnen meine Absicht den Berg Aetna zu besteigen, *) es ist dieselbe ausgeführt, und Sie sollen jetzt einige Nachrichten von dieser Reise empfangen. Ich trat die Reise den 12. Jun. früh in Gesellschaft des bereits gerühmten Hr. la Tapie, und zween anderer Franzosen des Herrn d' Herbelle, und Rignaud an. Wir ritten auf Mauleseln, welche an die rauhen steinigten Wege des Berges gewohnet sind, und einige begleiteten uns mit Lebensmitteln und warmen Kleidern, die uns sehr wohl zu statten kamen.

Wir

*) Man sehe den 22. Brief des 1 Bandes unterm 10. Junius. S. 205.

Wir richteten den Weg nach der Gegend des Berges, welche Regione piemontese, oder Pedemontana heißt, und eigentlich den niedrigsten Theil, oder den Fuß des Berges ausmacht. Nachdem wir über die Dörfer Gravina, Praghe, Maschali Lucia, und Massa Nonziata paßirt waren, und 10 Meilen gemacht hatten, kamen wir nach Niccoloso, wo wir einen Führer annehmen mußten. Er hieß Blasio di Merlino, und ist der einzige, der die Fremden bis an die Oefnung, oder den Crater des Aetna führen kann. Er besitzt so viele Kenntnisse von diesem Berge, von seinen Zugängen, und Ausbrüchen, daß man ihn für einen Abkömmling der alten Cyklopen halten sollten.

Unser Führer brachte uns zuerst auf einen Vulkan die rothen Berge *) genannt, aus dem 1669 ein solcher Strom von Lava hervorbrach, daß er bis ins Meer bey Catania lief, und unter Weges alle Häuser, Kirchen, und Mauren verheerte. Zwo bis 3 Meilen rings umher liegt alles wüste, und mit schwarzem Sande bedeckt, wovon Sie zugleich eine Schachtel voll erhalten. Der Berg war nicht schwer zu ersteigen, auf dem Wege bemerkte ich eine Art von Acetosa und Elychrisum, aber in geringer Anzahl.

Im

*) Verschiedenes davon, und von den bisherigen Dörfern kommt im 8. Briefe B. 1. S. 60. f. vor.

Im Herabsteigen von diesem Berge sahen wir eine Meile weiter gegen Osten, die Ruinen des ehemaligen Benediktinerklosters S. Niccolo il Vecchio, oder l'Arena, oder del Bosco, welches theils bey dem Ausbruch von 1669 theils im Erdbeben 1693. völlig zerstört ward. Gegenwärtig bedienen sich die Benediktiner aus Catania, welches 12 Meilen entfernt ist, dieses Orts um während des Octobers und der Weinlese die Landluft zu genießen. Diese ganze Gegend ist mit schwarzem vulkanischen Sande bedeckt, darinn die Weinstöcke und Maulbeerbäume unvergleichlich gedeihen. Man gewinnt hier, und vornehmlich zu Niccolosi viel Seide, und haspelt sie auch. Bey unserer Ankunft in dem Kloster wurden wir von dem darinn wohnenden Benediktiner, der die Aufsicht darüber hat, gut aufgenommen, und setzten, nachdem wir uns ausgeruhet und einige Erfrischungen zu uns genommen hatten, die Reise auf unsern Mauleseln Nachmittags um 2 Uhr weiter fort. Nach einer Meile Weges, kamen wir aus der untern Gegend (piemontese) in die zweyte Region des Aetna, welche die waldigte (selvosa) heißt, weil hier Bäume von allerley Art wachsen.

Zuerst kamen wir an Pflanzungen von großen Lecci (Quercus Ilex) welche einen beträchtlichen Strich einnehmen: darauf kamen gewöhnliche Eichen, die aber ungemein dicke Stämme und

Aeste hatten, alsdenn viele Buchen (Fagus sylvatica) in der Entfernung sahen wir viele Lerchenbäume (Pinus larix) welche hier Zappini heißen, und hin und wieder Plätze, die mit guten Kastanienbäumen besetzt waren. In der Gegend, wo die Lecci stunden, fanden wir einen Strom von Lava, die wir wegen der angenommenen weißlichten Farbe für sehr alt hielten; auf Befragen gab unser Führer uns die Antwort, daß er von Männern, welche den Aetna mit vielem Fleiße untersucht hätten, gehört, daß sie ohngefähr 200 Jahre alt seyn können. Der Weg durch diese Holzungen, welche meistens dem Bischoffe zu Catania gehören, war sehr angenehm.

Unterweges begegneten uns viele Esel, die auf- und abgiengen. Sie waren mit Schnee beladen, welcher aus tiefen Gräben und Höhlen, die in alten Zeiten durch die Lava entstanden sind, gesammlet wird. Damit er so wenig als möglich schmelze, werden die Klumpen rings umher mit trocknem Eichenlaub dick belegt, hernach mit Farnkraut (Polypodium), womit die ganze Gegend überzogen ist, fest umwunden, und in groben aber dichten Säcken, deren jeder Esel 2 trägt, heruntergeschaft. Der Bischof von Catania hat jährlich 5000 Thaler (Scudi) reinen Profit davon, und muß einen Theil von Sicilien und auch die Insel Malta damit versorgen.

sorgen. Der Preiß ist verschieden, zu Catania gilt der Rotolo alle Mal einen Soldo.

Nach 6 Meilen fanden wir einen Ausbruch, den ein andrer Vulkan zuerst im Jahre 1766 gemacht hatte, wodurch ein ansehnlicher Theil des obigen Gehölzes verschüttet ward. 1½ Meile weiter erreichten wir endlich um 5 Uhr eine Höhle, welche die Natur gemacht zu haben scheint, damit Reisende die Nacht über Schutz darinn finden, ehe sie den letzten und höchsten Theil des Mongibello besteigen. Sie liegt gegen Morgen am Fuße des Berges Capriolo. Wir stiegen von unsern Mauleseln ab, um einige Stunden der Nacht auszuruhen, und die Reise recht frühe anzutreten, damit wir mit Anbruch des Tages auf der Spitze des Aetna seyn möchten. Wir wünschten das prächtige Schauspiel der aufgehenden Sonne zu haben, welches unser Führer uns nicht herrlich genung beschreiben konnte.

D' Herbelle, ein junger muthiger Franzose von 24 Jahren, schien vom Feuer des Berges ganz elecktrisirt zu seyn, und wollte den Weg, ohne sich aufzuhalten, fortsetzen: nachdem ihm der Führer aber vorgestellt hatte, daß er weiter hinauf weder eine Höhle zum Ausruhen, noch Holz sich bey der immermehr zunehmendem Kälte zu erwärmen, antreffen würde, ließ er sich überreden, bey uns in unsrer natürlichen Herberge zu bleiben. Weil man schon aus der Erfah-

rung weiß, daß die Nächte hier sehr kalt sind, so suchten unsre Leute Holz zusammen, und machten ein Feuer, als wenn wir auf einmal vom Junius in den tiefsten Winter versetzt wären.

Es waren noch ein Paar Stunden vom Tag übrig, diese wandten wir an im Walde Kräuter zu suchen. Aſphodelus luteus *Linn.* stand in großer Menge da: Wenn der Stängel erst aus der Erde kommt, und noch zart ist, pflegen ihn die Bauern zu essen, weil er von süßem Geschmack ist, und dem Spargel nahe kommt. Ferner bemerkte ich die Daphne Laureola, Meliſſa Calamintha, Galium verum, und dergleichen; vornehmlich aber die Stellaria nemorum, welche Boccone in seinem Museo unter die seltnen Pflanzen zählet.

Bey Herannährung des Abends kehrten wir nach unsrer Höhle zurück. Bey derselben stunden viele Wacholdern, welche die Bauren für etwas Rares halten. Die ländliche Wohnung war unterdessen ausgewärmt: und da wir uns warm angezogen hatten, befanden wir uns ganz wohl. Weil wir weder Wirth noch Wirthin hatten, so suchten wir unsre mitgebrachten Mundprovisionen hervor, und legten uns hernach nieder um zu schlafen.

Um Mitternacht kündigt unser Führer uns an, daß es Zeit wäre sich auf den Weg zu machen. Aus einigen um den Berg schwebenden

Wolken

Wolken verkündigte er uns einen unvermeidlichen Regen, nichts desto weniger stiegen wir auf unsre Maulesel; als wir aber im Begrif waren aufzubrechen, jagte uns ein gewaltiger Hagel wieder in die Grotte zurück. Um 3 Uhr hellte sich der Himmel aus, und wir traten den Weg so sicher an, als wenn wir nothwendig gutes Wetter haben müßten.

Nachdem wir etwann noch $\frac{1}{4}$ Meile durch die waldigte Gegend geritten waren, hörte sie gänzlich auf. Man sahe keine Bäume mehr, nur noch einige Pflanzen, insonderheit Astragalus Tragacantha, Reinfarren, (Tanacetum vulgare) und die Berberitzenstaude sehr häufig. Die Pflanzen stehen auf kleinen Hügeln beysammen, welche der Wind macht, indem er den Sand um ihre Wurzeln wirft, und dadurch ihr Wachsthum vermehrt. Der Tragacanth hatte hier keine Blühten, da ich ihn doch zu Anfang der waldigten Gegend, ob gleich in geringerer Menge blühen sahe.

Je mehr man sich dem obern Theil des Berges nähert, desto kleiner und schwächer werden die Pflanzen. Sie machen gleichsam die Einfassung der waldigten Gegend aus. Nach 3 Meilen hörten sie gänzlich auf, weil wir nun bey der dritten oder sandigten Gegend des Berges angelangt waren, wo man auch nicht das geringste Gras, wohl aber hin und wieder Striche

von Schnee siehet. Anfangs gieng der Weg lange über groben kiesigten Sand, darauf ward er feiner, und unsre Maulesel sanken tief hinein, hielten aber doch standhaft aus. Nach zwo Meilen kamen wir zu dem so genannten Piano del Frumento, welches eine Fläche ist, die etwa neun Meilen im Umfange hat.

Hier empfand man merklich, daß die Luft kälter ward; und so wie wir höher kamen, nahm die Kälte zu, obgleich der Scirocco oder Südwind wehete, der sonst eine warme Luft mit sich bringt. Es fieng uns an, an Händen und Füßen zu frieren, als wenn es mitten im Winter wäre; weder Handschuhe, noch Stiefeln, noch Winterkleider konnten uns hinlänglich schützen: ich hatte noch überdieß einen großen Mantel, wie ihn die Bewohner der Gebirge zu tragen pflegen. Hinter dem Piano del Frumento halfen uns unsre Maulesel nicht viel mehr; sie konnten uns kaum mehr fortschleppen, weil sie zu tief im Schnee wadeten. Der Schnee war mit vielen Bimssteinen bedeckt, die der Berg zuweilen auswirft, und die zum Theil wie zerrieben aussahen.

Unten an dem obern Theil des Berges, welcher zwo Meilen vom Crater, oder der obersten Oefnung entfernt ist, stiegen wir ganz verklommen von Kälte ab, und konnten uns wegen des heftigen Windes kaum stehend erhalten. Um

uns

uns gegen die Kälte zu wafnen, nahmen wir ein Frühstück, und einen guten Schluck Rossolis zu uns, sonst hätten wir unmöglich fortgekonnt.

Nun fiengen wir an den mühseligen Weg über Bimssteine hinan zu steigen; und der heftige Scirocco machte uns durch sein unaufhörliches Stürmen die Arbeit noch beschwerlicher. Wir sahen, daß sich viele kleine Wolken um den Crater verwirrt durch einander bewegten; weswegen unser Führer einen argen Regenguß befürchtete. Der unordentliche Zug solcher Wolken ist ein ziemlich untrüglicher Vorbote davon. Allein es sey nun, daß uns der Rossolis Muth machte, oder daß wir dachten, die meiste Arbeit wäre überstanden, wir hörten nicht auf die Warnung unsers Führers, der uns lieber beredet hätte umzukehren. Wir stiegen muthig fort und erreichten früh um acht Uhr glücklich die oberste Oefnung. Ehe man ganz hinauf kommt, hören die Bimssteine auf, und statt dessen ist sie mit klarem Sande umgeben.

Als wir an der Oefnung waren, konnten wir wegen des starken Rauches, welcher heraus stieg, und sehr nach Schwefel roch, nichts sehen. Er war so dick, daß wir nicht um die Oefnung herum gehen, sondern uns nur auf etliche Schritte nähern konnten. Unser Führer wollte auch dieses nicht einmal erlauben; damit wir uns in dem Rauche nicht verirren, und

Gefahr laufen möchten, Catania nicht wieder zu sehen. Es war also das Klügste sich nicht von ihm zu entfernen, und vorsichtiger zu seyn.

Bey der Oefnung war die Kälte äußerst empfindlich. Dieß bewog uns, weil wir nichts mehr fanden unsre Neubegierde zu befriedigen, wieder einige Schritte hinab zu gehen, und dort den Hr. la Tapie zu erwarten, welcher Beobachtungen mit dem Barometer und Thermometer anstellte, die ich Ihnen am Schlusse des Briefes mittheilen will.

Unterdessen betrachtete ich von der großen Höhe des Aetna, der gleichsam die Warte von Sicilien ist, die unter mir liegende Insel, und übersahe nicht allein diese ganz, sondern auch die benachbarten Inseln, und das feste Land von Calabrien. Gleichwohl war es nicht einmal ein heller Tag, der uns erlaubte die Gegenstände auf allen Seiten mit gleicher Deutlichkeit zu sehen. Die Luft war zu voll von Dünsten: und wenn der Wind solche gleich an manchen Gegenden verjagte, so konnte man hingegen an andern gar nichts erkennen.

Nun sollte ich, um Ihre Neigung zu befriedigen, als Philosoph über diesen Berg reden. Allein dafür gebe ich mich nicht aus: sie müssen sich begnügen, daß ich Ihnen kürzlich einige von meinen Gedanken darüber mittheile: nachher mögen Sie den Werth derselben bestimmen.

Es scheint mir höchst wahrscheinlich, daß die Alten recht hatten, wenn sie glaubten Sicilien sey ehemals nur eine Halbinsel gewesen, und habe mit Calabrien zusammen gehangen, obgleich einige dies für eine Fabel halten. Vermuthlich war ganz Sicilien damals nur ein einziger Vulkan, der einmal heftig wühtete, und ein gewaltiges Erdbeben veranlaßte, wodurch er vom festen Lande abgerissen ward, und die Straße entstand, welche heutiges Tages Sicilien von Neapel trennt. Vielleicht waren in der Gegend der Meerenge schon tiefe Höhlen ausgebrannt, welche dadurch die Trennung erleichterten: vielleicht hatte das Meer auch schon vor derselben, bereits einen Durchgang durch diese Höhlen, die man auf der Oberfläche des Landes nicht bemerkte.

Alle andre Berge in Sicilien halte ich für kleine Vulkane, die nach und nach erloschen sind; die konische Form der meisten, ist ein deutliches Kennzeichen davon. Der Aetna scheint von jeher gleichsam die gemeinschaftliche Feuermäuer aller dieser unterirdischen Feuer gewesen zu seyn, in dessen Bauch sie sich nach und nach alle gezogen haben. So schrecklich er uns heutiges Tages auch vorkommt, so ist er doch vermuthlich nur ein schwacher Rest von dem, was er ehemals war, und vielleicht wird er wie die übrigen auch mit der Zeit erlöschen, und kein Feuer mehr auswerfen.

werfen. Fragen Sie mich aber nicht wie viel 100 Jahre darüber verstrichen sind, und wie viel noch dazu erfordert werden? Die Berechnung kann ich eben so wenig machen, als ich das Alter der Welt bestimmen kann. Der Aetna ist nicht der einzige Berg, von dem man wünschen möchte genauere Nachricht zu haben.

Um den Berg Aetna sieht man rings umher andre Berge, große und kleine Hügel, welches ausgelöschte Vulkane, und gleichsam jüngere Söhne von jenem sind. Die auf dem Aetna befindlichen Höhlen sind ebenfalls Wirkungen des Feuers, wodurch theils neue entstehen, und theils andre durch die nachfolgenden Brände wieder verschüttet werden.

Die Gestalt des Aetna ist kegelförmig oder konisch. Der Domherr Giuseppe Ricupero zu Catania bestimmt seine senkrechte Höhe auf drey Meilen, und der berühmte Mathematiker Alphonsus Borelli war eben der Meynung. Niemand kennt jetzt die Beschaffenheit dieses Berges genauer als gedachter Domherr, welcher an einer natürlichen Geschichte desselben arbeitet *).

Die

*) Er ist vor einiger Zeit gestorben, und die gelehrte Welt hat dies lange erwartete Werk nicht zu Gesicht bekommen. Er verfertigte auch eine oryktographische Charte vom Mongibello, welche zu seiner Naturgeschichte kommen sollte. Sein Bruder Caspar Ricupero hat die Handschriften geerbt, und der Fürst von Biscari, dessen im 1 Bande so

Die unterste Gegend (Regione pedemontana) hat über 100 Meilen im Umfange: von der Weite des Craters konnte man wegen des starken Rauches, der ihn bedeckte, nicht urtheilen. Herr Hamilton schätzt sie in der Runde auf ½ Meile. Heutiges Tages scheint es nicht, daß man aus der obersten Oefnung große Ausbrüche von Lava zu befürchten habe; es hat vielmehr das Ansehen, als ob das Feuer neue Durchbrüche mitten im Berge, und zwar in der zweyten Region, oder waldigten Gegend, wie im Jahre 1669 geschahe, zu machen suche.

Manche haben sich eingebildet, es finde eine unterirrdische Verbindung zwischen dem Aetna und Vesuv statt. Was müßte das für ein ungeheurer langer Kanal seyn! Ich behaupte vielmehr, daß das Feuer im Aetna sein Lager nicht so gar tief hat: und dies wird mir nicht nur durch die Spuren glaublich, welche die Ausbrüche in dem Berge hinterlassen haben, sondern auch durch die Gründe des großen Naturkündigers Borelli. Wenn man bey Gelegenheit eines Ausbruches vom Vesuv einige Veränderungen auf der Oberfläche des Aetna bemerkte, so würde ich solches keinesweges ihrer innern Verbindung

so oft gedacht worden, giebt sich alle Mühe, ihn zur Herausgabe der Werke des Domherrn zu bewegen, und hoffentlich werden die Schwierigkeiten, welche ihr im Wege stehen, überwunden.

bindung zuschreiben, sondern vielmehr dem Druck der äusern Luftsäule, weil die Atmosphäre bey einem heftigen Ausbruch eines dieser beyden Vulkane, sehr erschweret wird, und leicht eine Veränderung auf dem obersten Theil des andern bewirken kann, so wie es auch auf unsern Körper einen Einflüß haben kann *.)

An

*) Unser Verfasser, der einige Jahre in Sicilien gelebt, und während der Zeit zu Catania, wo er den Prospect des Aetna beständig vor Augen sahe, gewohnt hat, scheint insonderheit genau auf den Einfluß Acht gegeben zu haben, den ein Vulkan unter verschiedenen Umständen auf die Empfindung lebendiger Körper hat. Er schrieb unterm 17. Jul. 1779. aus Constantinopel, daß er an diesem Tage eine große Veränderung in der Atmosphäre bemerke, und einen heftigen Ausbruch des Vesuvs oder Aetna befürchte, und dieser erfolgte auch zu Anfange des Augusts. Dies war vielleicht nur eine bloße Muthmaßung, inzwischen ist sie doch nicht so sonderbar, als sie vielleicht manchem scheint. Ist es etwas so Außerordentliches, daß einer, der wie der Verfasser zu Catania Gelegenheit gehabt, die Wirkungen von den beym Aetna vorgehenden Veränderungen, an seiner eigenen Person zu untersuchen, zumal wenn er eine zärtliche und empfindliche Leibesbeschaffenheit hat, daß dieser, sage ich bey ähnlichen Empfindungen befürchtet, es könne ein Ausbruch eines Vulkans vorgehen. Wir wissen aus alten und neuen Zeugnissen, daß die Asche vom Vesuv bis Constantinopel geflogen: sollten nicht auch große Luftmassen, oder Wirbel bis dahin gelangen, und einen merkbaren Eindruck auf einen Körper machen können, daraus sich ein vorgegangener Ausbruch

An manchen Orten des Berges kann man die verschiedenen Ausbrüche aus den verschiedenen Schichten (stratis) derselben, und ihren Farben erkennen. Hin und wieder, wo viele Ausbrüche über einander geflossen sind, bemerkt man tragbaren Boden dazwischen, welcher vormals bearbeitet worden, und der um desto tragbarer und leichter zu bearbeiten war, weil der Berg zuweilen bey manchen Ausbrüchen nichts als Sand ausgeworfen hat. Zum Spaß muß ich Ihnen sagen, daß ein gewisser Herr, der alles besser sehen will als andre Naturkündiger, unter den verschiedenen Schichten (stratis) eine von bloßen Flechten (Lichen) zu entdecken glaubte. Was für eine ungeheure Menge von diesen Schmarozerpflanzen hätte auf der untern Lava wachsen müssen, als sie von einem neuen Ausbruch überströmt ward.

Den reinsten Salmiack findet man auf dem Aetna in großer Menge, wovon in der Sammlung des Fürsten von Biscari eine Menge Proben

bruch vermuthen ließe? Wir erinnern uns, daß sich in dem Jahre des großen Erdbebens zu Lissabon zu Florenz Personen befanden, welche um dieselbe Stunde, da solches in jener Stadt so großes Unglück anrichtete, so beklommen und betäubt waren, daß sie irgendwo auf unsrer Erdkugel ein großes Erdbeben vermutheten, weil sie bey wirklich erlebten Erdbeben ähnliche Empfindungen gehabt hatten.

den vorhanden sind. Es giebt kaum 12 Arten von Bimssteinen, und Lava; auf dem Vesuv findet man, wie bereits andre angemerkt haben, nicht nur mehr, sondern auch schönere Sorten. Man glaubt das rühre daher, weil der Aetna nicht so viel Schwefel, verglasende Materien und Marmor enthält als der Vesuv.

Nachdem Herr la Tapie seine Bemerkungen geendigt hatte, machten wir uns wieder auf den Rückweg; als wir unsre Maulesel erreicht hatten, stiegen wir auf, und überließen uns nunmehr unserm Führer, welcher uns gegen Osten führte, und uns nach einer Meile Weges zum sogenannten Thurm des Philosophen brachte. Er war vormals rund, man sieht aber nichts als ein Stück Mauer davon, das etliche Fuß hoch ist. Er heißt auch der Thurm des Empedocles, weil man vorgiebt, daß dieser Philosoph ihn zu seiner Wohnung aufführen lassen, um die Natur des Vulkans, und die Ursachen seiner Entzündung, desto bequemer in der Nähe untersuchen zu können; und daß er sich zuletzt, als er gesehen, daß er seine Absicht nicht erreichte, aus Verzweiflung in den Abgrund des Aetna hineingestürzt habe. Man sehe Horazens Dichtkunst, v. 465.

Diese Fabeln bey Seite gesetzt, so scheint es mir nach der Bauart, und dem Kalk, womit die Steine zusammengefügt sind, zu schließen, wahrschein-

scheinlich, daß er von den Normännern aufgeführt ist, um von hieraus das Meer von Sicilien übersehen zu können. In der Nähe liegen Stücke von weißem Marmor herum, welche vermuthlich zu einem hier befindlich gewesenen Gebäude gehört haben. Ich schicke Ihnen einige Stücke zur Probe davon; Sie werden finden, daß sie dem Marmor, welchen man bey den Bildhauern antrift, völlig gleichen. Unser Führer versicherte uns, daß er hier Ruinen von Marmor gesehen, und auch Streifen von Bley gefunden habe. Des Herrn Hamiltons Muthmaßung könnte also wohl gegründet seyn, daß hier ehemals ein den himmlischen Göttern geweiheter Tempel gestanden, weil die Alten solchen auf der Spitze des Aetna Opfer zu bringen pflegten.

Von diesem Thurm richteten wir unsern Weg nach Niccolosi, wo wir uns wieder ausruheten, und etwas zu uns nahmen, und langten darauf den 13. Jun. Abends zu Catania an. Niemand war zufriedener als ich, weil ich nicht nur meine Neugierde in der gelehrten Gesellschaft des Hrn. la Tapie, und der andern beyden befriediget, sondern auch, weil es mir keinen Heller gekostet hatten.

Wer diese Reise allein unternehmen will, der hat folgende Unkosten:

Der unentbehrliche Wegweiser kostet	15 Lire.
der Maulesel	9
die Lebensmittel	6
	30

Man kann also mit 30 Lire die ganze Reise bestreiten, und wenn man sie in Gesellschaft macht, noch den dritten Theil ersparen.

Kaum bin ich wieder hier und habe mich ausgeruhet, so ist schon wieder von einer zweyten Reise auf den Aetna die Rede. Hat solche statt, so erhalten Sie auch davon einige Nachricht. Inzwischen schicke ich Ihnen hier die versprochenen Beobachtungen des Herrn la Tapie.

Beobachtungen mit des Herrn de Luc Barometer.

In Catania bey der Abreise den 12. Junius früh um 6 Uhr —	27. 8. $\frac{1}{2}$
Zu S. Niccola alla Rena Mittags um 12 Uhr. — —	25. 2.
Zu der Grotte Nachmittags um 5 Uhr. —	22. 11. $\frac{1}{8}$
Bey der obersten Oefnung des Berges. d. 13. Jun. frühe um 8 Uhr. —	19 — —

Beobachtungen mit dem fahrenheitischen Thermometer.

Zu S. Niccola, Mittags um 12. den 12. Jun.			
—	—	68.	—
In der Grotte, um 5 Uhr Nachmittags		62.	—
Bey der ersten Oefnung, den 13. Jun. früh um 8.	—	38.	

Zweyter Brief.

Zweyte Reise auf den Berg Aetna.

Catania d. 30. Jun. 1776.

Ich bin schon wieder von meiner zweyten Reise nach dem Aetna zurück, und setze mich jetzt hin, Ihnen die versprochene Nachricht davon mitzutheilen. Sie wird Ihnen hoffentlich nicht mißfallen, weil ich verschiedene neue Bemerkungen gemacht habe.

Herr la Tapie, den ich Ihnen schon mehrmal genannt habe, gab die Veranlassung dazu. Er kam den 17 Abends zu mir, und bat mich, ihn nach Castro Giovanni dem alten Enna zu begleiten. Ich war um desto bereitwilliger dazu, weil ich durch solche Reisen meine Kenntnisse in den Alterthümern, der Naturgeschichte und Botanick vermehre, und weiter keine Unbequemlichkeit, als die von der Reise selbst habe.

 Die

Die Reise ward auf den 18. festgesetzt. Ich erhielt aber Empfehlungsbriefe aus Palermo mit der Bitte dem Marquis von Neelle die Alterthümer von Catania zu zeigen. Da ich nun meinem Freunde gerne willfahren wollte, und bey solchen Gelegenheiten auch im Museum des Prinzen von Biscari zugegen seyn muß, so gab ich dem Herrn la Tapie Nachricht davon, der gleich bereit war die Reise um einen Tag aufzuschieben, und sich freuete den Marquis wieder zu sehen, welchen er in Malta gekannt hatte.

Der Marquis von Neelle stieg zufälliger Weise in eben dem Wirthshause ab, wo Herr la Tapie wohnte: und indem beyde sich miteinander begrüßten, wußte er den Marquis auf der Stelle zu bereden, eine Reise nach dem Berg Aetna zu thun, und verschob die nach Castro Giovanni auf eine gelegenere Zeit. Um keinen Tag zu verlieren, ward die Abreise auf den 19. festgesetzt, und mir die Besorgung des dazu Nöthigen aufgetragen.

Den folgenden Morgen um 11. Uhr stiegen wir fünf an der Zahl auf unsre Maulesel; überdieses hatten wir vier Knechte (Vetturini) und zween mit Mundprovisionen beladene Maulesel bey uns. Um 3 Uhr langten wir zu Niccolosi an, und ritten, nachdem wir den Führer mitgenommen, bis zum Kloster S. Niccola l' Arena, wo wir von der großen Hitze ganz abgemattet ankamen. Hier erhol-

erholten wir uns eine Stunde, und setzten darauf den Weg noch bis zu der in meinem vorigen Briefe gedachten Grotte fort. Hier blieben wir von 7 Uhr bis Mitternacht.

Wir traten den Weg unter Begleitung zwoer Fackeln an, um desto besser zu sehen, wo wir die Füße hinsetzten; und diese waren uns sehr nothwendig. Der Marquis ritt vor dem Führer her, dessen Sprache er nicht einmal verstand; war aber kaum 100 Schritte voraus, als er gegen einen Ast von einer Eiche stieß, und sich am Halse verwundete. Das Schrecken war das meiste, wir konnten unsre Reise vergnügt fortsetzen: ließen aber doch zur Vorsicht eine Fackel vor uns her, und die andre hinten nach gehen.

Nunmehr waren wir bey der obersten Region des Aetna angelangt. Herr Penjeron, der zur Gesellschaft des Marquis gehörte, fand die Reise, weil er stark von Leibe war, sehr beschwerlich, er konnte sich mit seinem Maulesel nicht vertragen, und blieb deswegen zurück. Er versuchte zu Fuße zu gehen, wir wechselten unsre Maulesel, aber alles half nichts; ich ließ ihn also mit einem der Knechte, und unsrer Mundprovision zurück, und hohlte, da mir der Weg noch von der ersten Reise bekannt war, die übrige Gesellschaft wieder ein.

So sehr ich mich auch über und über eingehüllt hatte, so stund ich dießmal doch mehr Kälte aus, als auf der ersten Reise. Wir trafen eine Stunde vor Sonnen Aufgang an der Ebne (Piano) del Formento ein. Hier war die Kälte noch empfindlicher, so daß wir kaum Othem schöpfen konnten. Der Schnee war wieder zusammen gefroren, anstatt daß er das vorige Mal von Scirocco zergieng. Als wir zum Thurm des Philosophen kamen, legten wir uns der Länge nach in Mänteln eingehüllt, so dicht als möglich bey einander nieder, um die Kälte desto weniger zu empfinden: und stellten die Maulesel auf der Seite, wo der Wind herkam, damit sie solchen etwas von uns abhalten möchten.

Die Stunde näherte sich nunmehr, da wir hoften die Sonne sich stolz über den Horizont erheben zu sehen. Kurz zuvor ehe sie ihre Strahlen zeigte, stellte sie uns eine solche Menge von sonderbaren und wunderlichen Gegenständen dar, daß ich es unmöglich beschreiben kann; das Gemählde davon würde unvollkommen seyn, oder poetisch und mährgenhaft scheinen. Man sahe Berge, Wagen, Schlösser, Palläste, Felsen, Seegefechte in der Luft, die aber von der Höhe, sich in einer Fläche darstellten: Alle diese wunderlichen Gegenstände, kamen einem, der gegen den Aufgang der Sonnen hin sahe, verwirrt durch

einander vor. Ich hatte von diesem Phönomen reden hören, aber bey der ersten Reise wegen der dicken Luft nicht Gelegenheit gehabt es zu sehen; dieses Mal fand ich, daß alle Beschreibungen gegen den artigen Anblick, den diese Erscheinung macht, nichts sind *).

Kalabrien, das schon anfieng von den Sonnenstrahlen vergoldet zu werden, schien uns ganz nahe, welches uns ein grosses Verguügen machte. Wenn man diesen reizenden Anblick sieht, empfindet man ihn in reicher Maaße, aber die Feder ist viel zu schwach, ein deutliches Bild davon zu entwerfen. Das Meer änderte von einem Augenblicke zum andern seine Farben, und wandte man die Augen von diesem auf Sicilien, so schien es auch Meer zu seyn, weil es völlig

*) Dasselbe Phänomen zeigt sich auch bey Reggio in Calabrien, wo man es Fata Morgana nennt, weil der Pöbel glaubt die Fee Morgana bringe diese Erscheinung hervor. Der Pater Minasi, welcher sonst in Neapel, jetzt aber zu Rom lebt, hat eine gelehrte Abhandlung darüber geschrieben, und erklärt es aus optischen Gründen, die hier zu weitläuftig zu wiederholen sind. Man sehe den Auszug daraus in der italiänischen Bibilothek. Leipz. 1778. B. 1. S. 124. Der Abt Pilati, der sonst sehr dreist in den Tag hineinschreibt, es mag wahr seyn oder nicht, und sich deswegen nicht genennt hat, sahe diese Erscheinung ebenfalls. Voyages en differens pays de l' Europe, à la Haye. 1777. in 2 Bänden. S. 220.
Anm. des Ueb.

dieselbe Farbe hatte. Sahen wir nach Catania, Augusta, den See Lentiei, und Syracusa, so stellten sie sich uns auf eine bewundernswürdige Art dar. Der größte Theil des innern Siciliens lag uns vor Augen; man konnte die Ebenen, die Berge und Wälder unterscheiden. Rings um den Aetna zeigten sich die kleinern Berge, die in längst verflossenen Zeiten Vulkane, aber jetzt ausgelöscht waren, jedoch von jenen abstammten. Lipari, Stromboli und die andern benachbarten Inseln stellten sich insgesamt unsern Blicken dar.

Nun stieg die Sonne über den Horizont herauf, und indem sie alle Dünste und Wolken verjagte, verschwanden die sonderbaren Bilder und alle Täuschung. Wir wünschten nunmehr vollends bis zur Oefnung des Berges hinanzusteigen, der Marquis empfand aber einige Schmerzen von seinem Falle, deswegen ließen wir den Gedanken fahren, zumal da unser Führer versicherte, wir würden wegen des stark rauchenden Schlundes nichts mehr als zum ersten Mal sehen. Weil der Wind aus Westen bließ, so jagte er uns den Rauch entgegen, welches wegen des Schwefelsgeruchs sehr empfindlich war.

Wir traten also den 20. frühe den Rückweg wieder an, und fanden den Herrn Penjeron etwas mißvergnügt bey der Grotte. Bey dem

Kloster

Kloster S. Niccola ward gewöhnlichermaaßen halte gemacht, und der Kammerdiener des Hrn. Marquis bereitete uns eine gute Mahlzeit. Um 4 Uhr brachen wir wieder auf, und im Durchreuten durch das Dorf Niccolosi sah ich die Cassida des Tournefort (Scutellaria L.) in ziemlicher Menge. Vier Meilen weiter zeigte sich das Antirrhinum coeruleum L. Am Ende der zweyten Region standen die Veilchen, (Viola Martia) in voller Blühte. Manche waren von weißer Farbe. Von beyden nahm ich für meine Sammlung.

Von allen Pflanzen der zweyten Region, denen man einigen Nutzen zuschreibt, finde ich ein Verzeichniß in einem kleinen Büchelchen des Francesco Monaco, welches den Titel Cataclismus Aetnaeus führt. Ich theile Ihnen solches hiermit, und halte es zum bessern Gebrauch der neuern Botanicker für nöthig, die linneischen Namen hinzuzusetzen, so viel es mir möglich gewesen solche zu bestimmen.

Nach dem Monaco.	Nach dem Linne.
1) Aconitum.	Aconitum Lycoctonum.
2) Agno castus.	Vitex Agnus castus.
3) Alchachentrum.	Physalis Alkekengi.
4) Aloe.	Agaue Americana.
5) Anachardus.	Anacardium occidentale.
6) Anisum.	Pimpinella Anisum.
7) Aristolochia oblonga.	Aristolochia longa.
8) —— rotunda.	— rotunda.

9) Artemiſia major, vnde nomen coepit Artemiſiae planum.	Artemiſia vulgaris.
10) Athanaſia ſ. Tanacetum.	Tanacetum vulgare.
11) Beën.	Cucubalus Behen.
12) Polimonium album.	Polemonium coeruleum.
13) — rubrum.	— rubrum.
14) Bryonia alba.	Bryonia alba.
15) — fulua	Tamus communis.
16) Calamentum montanum.	Meliſſa grandiflora.
17) Çinamomum aromaticum.	Laurus Cinnamomum.
18) Celidonia.	Chelidonium maius.
19) Chamaedrium.	Teucrium chamaedris.
20) Ciclaminum.	Cyclamen Europaeum.
21) Conſolida maior et media.	(Symphytum officinale. (Ajuga reptans.
22) Coriandrum.	Coriandrum ſatiuum.
23) Criſpinum cuius fructus Berberis dictus.	Berberis vulgaris.
24) Daucus Cretics.	Athamanta Cretenſis.
25) Echium.	Echium vulgare.
26) Epipactis.	Serapias latifolia.
27) Ermodactilus.	Iris tuberoſa.
28) Eufragia.	Euphraſia officin.
29) Eupatorium.	Eupatorium cannabinum.
30) Cariofilata.	Geum vrbanum.
31) Iuniperus montanus.	Iuniperus communis.
32) Granum ſolis.	Lithoſpermum officin.

33) Hel-

33) Helleborus niger.	Helleborus niger.
34) Iusquiamus.	Hyoscyamus niger
35) Herba sancta crux.	Paris quadrifolia.
36) Turca.	Centaurea benedicta.
37) Laureola.	Daphne Laureola.
38) Lentiscus.	Pistacia Lentiscus.
39) Lingua Ceruina.	Asplenium scolopendrium.
40) Mandragora.	Atropa mandragora.
41) Myrrhis.	Scandix odorata.
42) Momordica.	Momordica Balsamina.
43) Napellus spinosus.	Aconitum Napellus.
44) Palma Christi.	Orchis maculata.
45) Poeonia.	Poeonia officin.
46) Polium.	Teucrium polium.
47) Prassium.	Prasium maius.
48) Pulmonaria.	Pulmonaria officin.
49) Reubarbarum.	Rheum palmatum.
50) Rosmarinus fructiferus.	Rosmarinus officin.
51) Ruta capraria.	Galega officinalis.
52) Sassifragia media.	Saxifraga granulata.
53) Serpillum.	Thymus Serpyllum.
54) Sigillum Salomonis.	Conuallaria polygonatum.
55) Smilax aspera.	Smilax aspera.
56) — lenis.	Uuularia amplexifolia.
57) Smyrnium Creticum.	Smyrnium perfoliatum.
58) Soda, qua vitrum fit.	Salsola soda.
59) Spina dragantes.	Astragalus Tragacantha.
60) Terebinthus.	Pistacia Terebinthus.
61) Tormentilla.	Tormentilla erecta.

62) Trifolium bituminosum.	Psoralea bituminosa.
63) Turbith.	Conuoluulus turpethum.

Carrera giebt in seiner Beschreibung des Aetna B. 1. Kap. 3. ebenfalls ein Verzeichniß der Pflanzen, welche darauf wachsen: ich füge aus demselben diejenigen bey, welche in obigem Verzeichnisse fehlen:

Carrerische Namen.	Linneische Namen.
1) Cataria vera.	Nepeta Cataria.
2) Oxiacantha.	Mespilus pyracantha.
3) Centaurea minor.	Gentiana centaurium.
4) Meciocam.	Conuoluulus Americanus.
5) Mezereum.	Daphne Mezereum.
6) Narcissi varii.	Narcissus.
7) Pentaphyllon.	Potentilla alba.
8) Rhaponticum.	Rheum Rhaponticum.
9) Solanum maius.	Solanum nigrum.

Viele von diesen Pflanzen habe ich auch in der untersten Gegend (Regione Pedomontana) des Aetna angetroffen, und sie meiner Kräutersammlung bereits einverleibet.

Abends um 7 Uhr langten wir wieder zu Catania an. Weil der Marquis sich aber nicht gar zu wohl befindet, so weiß ich nicht, ob die Reise nach Castro Giovanni statt haben wird, zumal da Herr la Tapie geneigt scheint, den

Mar-

Marquis nach Syracusa zu begleiten. Wenn sie noch vor sich geht, werde ich Ihnen Nachricht davon geben.

Nachschrift. Dieser Brief ist nicht nur nach der zweyten Reise auf den Aetna, sondern auch nach einem zweyten Besuch in Syracusa geschrieben, wovon ich Ihnen ebenfalls eine Beschreibung verspreche. Aber zuvor erlauben Sie mir ein Paar bereits entworfene Briefe über die Soersalzasche, und die Mandelbäume, an die Herrn Manetti und Menabuoni, abzufertigen. Da beyde Ihre Freunde sind, so werden sie Ihnen solche gerne mittheilen. Gedulden Sie sich nur noch einige Tage, so werden Sie die Nachrichten von Syracusa bekommen. Ich bin ꝛc.

Dritter Brief.

Von dem Soersalz in Sicilien. An Herrn D. Xaver. Manetti Arzt bey dem florentinischen Collegium, Professor der Botanick, und beständigen Sekretair der Georgofili.

Catania den 8. Jul. 1776.

Die gütige Aufnahme meines Briefes vom sicilianischen Weizen *) muntert mich auf, Ihnen etwas über eine Pflanze zu schreiben, deren Cultur den Sicilianern sehr vortheilhaft ist, ich meyne

*) S. den 13. Brief im 1. B.

meyne das Soersalzkraut, Soda oder Kali (Salsola Soda Lin.) Ich widme diesen Aufsatz Ihnen vorzüglich als einem berühmten Oekonomen, der durch seine Vorschläge die Cultur davon in Toscana befördern kann, vornehmlich in der Gegend der Maremme *) welche sich am besten dazu schickt. Ich schränke mich jetzt aber blos auf Sicilien ein.

Die Pflanze hat verschiedene Namen in Sicilien: Erba di Vitru, oder da Vetro, weil sie zum Glasmachen dient, insgemein aber Spinedda oder Spinella; zuweilen auch Scerba, welches vielleicht von Scerbare (sbarbare oder suellere) herkommt, weil die Pflanze, wenn sie ausgewachsen hat, ausgerissen wird. Bey den Arabern heißt sie Kali.

Es giebt zwo Arten der Spinella, oder des Soersalzkrautes. Die eine heißt Spinella domestica, (Salsola Soda Lin.) und ist die rechte Pflanze, welche das wahre gute Soersalz (Cenere di Soda) giebt. Die andre nennt man die wilde (Seluatica) Spinella, (Salsola Tragus L.) welche man mit jener vermengt, so nachtheilig es auch dem

*) Die sumpfigen Gegenden am Meere, und um Siena deren Anbau sich der jetzige Großherzog sehr angelegen seyn läßt.

Anm des Ueb.

dem Handel ist, aber auch zur Bereitung der Seife gebraucht *).

Es ist nur ein geringer Unterschied zwischen beyden Pflanzen. Die wilde bleibt viel schwächer und kleiner, und hat stachlichte Blätter, da die andre wahre hingegen größer wird, und nicht so stachlichte Blätter hervorbringt. Der Stamm von beyden läßt sich, soviel ich bemerken können, nicht von einander unterscheiden.

Der vornehmste Standort der Spinella ist überhaupt allenthalben am Meere: am häufigsten wächst sie aber an der südlichen Küste Siciliens bey den Städten Alicante, Terra nuova, Scoglietti, und in der Nachbarschaft. Man trift sie aber auch auf Anhöhen, und den Bergen der Insel an; und zwar jemehr solche den Seewinden ausgesetzt sind, desto besser wird die Pflanze, weil solche alle Mal viel Salztheile bey sich führen. Eben diese Salztheile sind es, welche die dicke Substanz, wenn das Kraut verbrannt wird, formiren.

Nicht

*) Wenn die Betrüger das Soersalz verfälschen wollen, pflegen sie unter der guten Spinella allerley Seekräuter zu mengen, welche der Asche ein mineralisches alkalisches Salz beymischen, und ein höchst schlechtes Soersalz geben, das zum Handel nicht taugt. Die Kaufleute müssen sich also, wenn sie es bey großen Quantitäten einkaufen, wohl vorsehen, daß das Soersalz rein, und mit jenen Kräutern nicht vermengt sey, weil sonst aus allem, wozu man es gebraucht, nichts Gutes wird.

Nicht jeder Boden ist zum Anbau der Spinella tauglich: sondern man muß eine fette mit Salze geschwängerte Erde aussuchen: in dieser gedeihet sie am besten. Man sucht die längst der See gelegenen Felder dazu aus, damit die Pflanzen die möglichst meisten Salztheile bekommen, und folglich das beste Soersalz geben. Man wählt auch sandigten und schlammigten Boden, oder Felder, darauf Hanf und Lein gestanden, und die seit langen Zeiten fleißig gedüngt worden, weil solche alle zum Bau der Spinella erforderliche Eigenschaften haben.

Wenn die Zeit zur Aussaat sich nähert, wird der Boden wohl 6 bis 7 Mal gepflügt, und wenn er recht locker ist, so wird vollends alles fremde Unkraut ausgejätet. Jedes Unkraut ist der Spinella ungemein schädlich, weil solche schlechterdings einen reinen Acker haben will. Wenn Unkraut auf dem Acker steht, so verfällt nicht nur viel Samen, und man erhält folglich eine mittelmäßige Aerndte, sondern die Asche wird auch von schlechter Güte, weil die schlechten Salztheile des geilen Bodens, anstatt der Spinella zu gute zu kommen, nunmehr das Wachsthum des Unkrauts befördern. Um dies zu verhindern, sucht man nicht nur zu Anfange der Saat, sondern auch wenn die Pflanzen groß werden, den Acker so viel möglich vom Unkraut rein zu halten, und achtet die Mühe

nicht

nicht, um nur Asche von der besten Art zu erhalten, und durch den Verkauf des Soersalzes desto reichlicher belohnt zu werden.

Die bequemste Saatzeit der Spinella ist in den Monaten März und Februar, weil sich das Frühjahr alsdenn nähert. Den besten Boden besäet man im Februar, und nimmt die Zeit wahr, da solcher trocken und nicht weich und schmierig ist. Wenn das Feld so zurecht gemacht worden, wie man zur Weizensaat verfährt, nehmlich klar und eben, so streut man den Samen aus, und bedeckt solchen hernach durch Spaten oder Hacken, damit der Wind ihn nicht verjagt. Einige pflegen ihn zuvor einzuweichen, und viele verständige Landleute halten sehr darauf, weil er desto geschwinder aufgeht.

Es kommt viel darauf an, daß der Landmann aus der Erfahrung wisse, wie viel ein gegebenes Stückfeld Samen erfordre, damit er in gehöriger Weite ausgestreut werde. Ich habe gute Landwirthe verschiedentlich gefragt, und gehört, daß die beste Quantität Samen, für eine Salma Landes ohngefehr drey Salme und sechs Tumoli sind, wenn der Boden nicht sonderlich tragbar und fett ist, in fettigem salzigen Boden säet man auf ein Feld von obiger Größe nur drey Salme aus.

In trocknem und fetten Boden liegt die Spinella nur vierzehn Tage, ehe sie hervorkeimt, in

weichem und dürrern Boden vergehen hingegen wohl zwanzig bis fünf und zwanzig Tage, ehe sie aufgeht. Die Blätter gleichen beym Hervorbrechen anfangs dem kleinen Semperuiuum. In der Folge verlängern sie sich bis auf einen Zoll. Aus den Absätzen kommen einige dicke und fette Blätter hervor, die anfangs hohl, vorne zugespitzt, und gegen den Stiel zurückgebogen sind.

Wenn die Pflanze ihre gehörige Größe erreicht hat, und anfängt alt zu werden, so kommen ganz oben kleine röthliche Kelchblätter hervor, darinn einige kleine Beeren entstehen, welche den feinen Samen enthalten. Wenn solcher die völlige Reife erlangt hat, ist er so groß als ein Hirsekorn, braun und schneckenförmig. Die völlig ausgewachsene Pflanze wird nach der Güte des Bodens drey bis vier sicilianische Palmi hoch, hat einen dicken röthlichen Stiel, und einen Geschmack, welcher dem Meerfenchel (Crithmum maritimum L.) gleicht *).

So bald die Pflanze anfängt aufzugehen, muß man, wie gesagt, allen Fleiß auf Vertilgung des Unkrauts wenden, und auch das geringste unnütze Pflänzgen umher ausgäten; damit muß man

*) In verschiedenen Ländern, wo man das wahre Soersalzkraut nicht hat, pflegt man sich statt dessen, des Meerfenchels zu bedienen, und solchen zu Asche zu verbrennen.

man fortfahren, bis ſolche reif iſt, und gezogen wird, ob es gleich dem Eigenthümer, wegen des vielen Tagelohns koſtbar fällt. Dieß Ausgäten nennen die Sicilianer ſcerbare, und daher hat das Soerſalzkraut auch den bereits erwehnten Namen Scerba erhalten.

In manchen Jahren pflegt ſich beym Aufgehen der Pflanzen ein kleines Inſekt einzufinden, welches die Landleute Pulice nennen, und ungemein ſchädlich iſt. Es benagt die zarte Pflanze nicht nur, und hindert dadurch ihr Wachsthum, ſondern verzehrt ſie auch ganz, welches noch ſchlimmer iſt. Um dieſem Uebel einigermaaßen abzuhelfen, pflegen einige Kichern (Cicer arietinum) darunter zu ſäen, etwa den achten Theil einer Salma. Einige nehmen auch Spinat, wovon das Inſekt ſtirbt. Dieſe Pflanzen ziehen ebenfalls viele Salztheile an ſich, und ſchicken ſich daher ſo gut zum Soerſalzkraut, daß wenn ſie auch unter dieſes kommen, doch die Aſche nicht dadurch verdorben wird; eine vielfältig beſtätigte Erfahrung.

Das Soerſalzkraut iſt alle Mal zu Ende des Julius oder zu Anfange des Auguſts zeitig, und ſo bald der Same reif iſt, geht auch die Aerndte an. Wenn die Pflanzen gezogen ſind, lieſet man das darunter befindliche Unkraut ſorgfältig aus. Beym Ziehen muß man genau auf die rechte Zeit Acht geben, daß ſie weder zu grün,

noch zu alt sind, im ersten Fall haben sie noch nicht alkalische Salztheile genung, und im andern Falle, wenn sie dem Verdorren nahe sind, so haben sie schon Vieles von ihrer Kraft verloren, die Asche wird schwach, und gilt nachher beym Verkauf nicht so viel.

Von den also Stück vor Stück gereinigten Pflanzen, werden Bündel von verschiedener Größe gemacht, und diese auf eine Tenne getragen, damit sie einige Tage trocknen, und die meiste Feuchtigkeit verlieren. Während der Zeit fällt der Same aus, welchen man einsammlet, und zur künftigen Aussaat aufhebt. Die Salma davon gilt insgemein vier Once. Wenn die Pflanzen zween bis drey Tage getrocknet haben, sind sie zum Verbrennen und zur Gewinnung des Soersalzes fertig. Dabey verfährt man folgendergestalt:

Wenn die Bündel insgesammt auf der Tenne zurecht gelegt worden, wirft man drey oder vier in ein zu dem Ende in der Erde gemachtes Loch. So bald diese recht brennen, wirft man nach und nach mehrere hinzu, welche auch verbrennen, und ein flüßiges Wesen formiren, welches in Ansehung der Farbe der geschmolzenen Bronze gleicht. Dieses verdickt sich allmählig, und wird zu einer Masse, die so hart wie Stein ist, und deswegen mit Hauen und andern Instrumenten herausgehauen werden

muß.

muß *). Wenn die Gruben, welchen man eine Runde und etwas Tiefe giebt, voll sind, so läuft die Materie über, und breitet sich auf der Erde umher aus, so lange der Arbeiter frische Bündel hinein wirft. Dies währt gemeiniglich die ganze Nacht, und frühe ruhet er aus.

Eine Grube hält insgemein funfzig Cantara. Wenn sie voll sind, läßt man sie ein Paar Tage in Ruhe, damit sich die Masse desto besser setze und verdicke. Alsdenn bricht man sie heraus, und macht Stücke von verschiedner Größe und Schwere davon.

Zum Brennen gehören geübte Leute, ohne deren dazu nöthigen Fleiß geräth die Asche nicht gut. Sie muß gehörig gebrannt werden, und ja nicht zu viel, sonst wird sie zu einem wahren Stein, oder, wie man hier sagt, zu sehr incarbonchiata, das ist sie nimmt die Eigenschaft der ausgebrannten Kohlen zu sehr an sich, und so wohl der Eigenthümer, als der sie nachgehends gebrauchen soll, hat Schaden davon.

Wenn die Aerndte gut ist, und diese pflegt ein Jahr ins andre gerechnet 80 bis 90,000

*) Das Soersalz pflegt in drey gleiche Theile getheilt zu werden: nehmlich in Balate, oder große Stücke, in kleinere, Tocchi, oder Tocchetti, und in Staub, Polvere. Diese Eintheilung findet auch beym Handel statt. Jemehr große Stücke dabey sind, desto besser ist der Preiß.

Cantara zu seyn, so ist der Profit für Sicilien wichtig, indem ohngefehr 70000 Once jährlich dafür ins Land kommen. Sie wird in grosen Quantitäten nach vielen Städten Italiens vornehmlich nach Venedig und Marseille geführt. Der Cantaro kommt in guten Jahren bis an Bord des Schiffes auf eine Oncia zu stehen, gerathen die Pflanzen nicht, so gilt er auch wohl $1\frac{1}{2}$.

Vierter Brief.

Von den Mandelbäumen in Sicilien. An Herrn Giov. Gaspero Menabuoni sonst Menabuoi, Ritter des Christordens, Bibliotecario Palatino, und Mitglied der Akademie der Georgofili zu Florenz.

Catania den 12. Jul. 1776.

Täglich lerne ich mehr einsehen, wie reich diese glückselige Insel an Produkten ist, und wie überflüßig sie mit solchen versorgt ist, die einen einträglichen Handlungszweig abgeben können. Es scheint, die Sicilianer kennen die Vortheile ihres Himmelsstrichs noch lange nicht in seinem ganzen Umfange, sie wissen noch nicht wie viel sie dadurch auf ihrem Boden ausrichten können. Sie werden sich auch nie sehr darum bekümmern, so lange sie nicht freye Macht haben,

ben, mit ihren Produkten zu machen, was sie wollen. Ich werde Ihnen in diesem Briefe zeigen, wie sehr man die Cultur der Mandelbäume vermehren sollte, und wie einträglich der Profit davon ist.

Es giebt auf dieser fruchtbaren Insel vielerley Mandelbäume, welche der Pater Cupani in seinem Orto Cattolico blos auf vier Hauptarten einschränkt. Die ersten sind die süßen Mandeln, die andre Art ist auch süß, die Schaale läßt sich aber weit leichter zerdrücken, deswegen heißen sie weiche Moddesi, oder Mollesi. Die dritte Sorte sind bittre Mandeln, und diese drey dienen zum Handel mit den Ausländern. Die vierte Art trägt die größten, süßesten, und schönsten Mandeln, welche bey den Bauern Cavaleri heißen. Sie wird nicht so stark gebauet, als jene drey Arten, und dient zu anderm Gebrauch, wie ich in der Folge zeigen werde.

Ich will Ihnen jetzt von diesen vier Hauptarten und allen Unterabtheilungen nach der schönem und genauen Eintheilung des Pater Cupani Nachricht geben. Von den süßen Mandeln als der ersten Hauptart, giebt er zwölf Abarten an.

1) Die große süße Mandel mit harter rauchen Schaale, und einer flachgedrückten Spitze.

Amygdalus ſatiua, dulci fructu maiori, depreſſo, palata cuſpide, putamine duro, ſummo operimento piloſo: in der Landesſprache: *Mendula, groſſa chiatturata, piluſa cù punta à paletta.*

2) Dieſelbe mit etwas kleiner Frucht, und grüner glatter Schaale.

Eadem fructu paullo minori, puluinato cortice vltimo viridi glabro. Insgemein *Mendula mizzana, non chiatta, cù ſcorcia virdi, liſcia.*

3) Dieſelbe mit länglichter runder, zugeſpitzter Frucht, und raucher Schaale.

Eadem fructu maiori, tereti, cuſpide aculeata, piloſo cortice. Insgemein *Mendula lunghitta, tunda, puntuta.*

4) Dieſelben mit großer Frucht, und der härteſten Schaale, welche rauch, röthlich und voll kleiner Puckel iſt.

Eadem fructu omnium maximo, nouiſſimo cortice gummoſo, bullato, rubeſcente, piloſo. Insgemein: *Mendula dura groſſa, la chiù di tutti li duri, cù la ſcorcia bozzi bozzi, ruſſigni.*

5) Dieſelbe mit grüner glatter, aber gemeiniglich leerer Schaale.

Eadem fructu medio intuberante, maxima ex parte caſſo, extremo cortice vireſcente. Insmein *Mendula cù ſcorcia viridi, liſcia, chi la maggiuri parti ſunnu vacanti.*

6) Die-

6) Dieselbe mit länglichter, platt gedruckter Frucht, welche die späteste von allen, sehr süß, und etwas hart ist.

Eadem omnium serissima, dulciori fructu mediocri, oblongulo, compresso, extimo indumento viridi. Insgemein: M*endula dura, tardia*, *verdozza*, *cù civu*, *chi duci di l' autri duri*.

7) Dieselbe mit länglich runder Frucht, von mittler Größe, raucher Schaale, und doppeltem Kern.

Eadem oblongo rotundo fructu, ordinariae magnitudinis, extrema cute lanugine veluti polline aspersa, duobus nucleis dotato. Insgemein *Mendula duci mizzana*, *a dui spicchi*, *pilusa*.

8) Dieselbe von mittelmäßiger Größe, hart, grün mit röthlichen Flecken, und doppeltem Kern.

Eadem antedictae suppari fructu, geminatis pariter nucleis, extrema tunicula virente, rubellis aliquot maculis intincta. Insgemein *Mendula mezzana*, *dura*, *virdi*, *russigna a dui spicchi*.

9) Dieselbe von mittler Größe, zugespitzt, herzförmig, raucher Schaale, und von süßem, jedoch bitterlichem Geschmack.

Eadem fructu moderato, minus duro, subcordiformi, semipresso, exteriori tunica canescente, dulci amariusculo nucleo. Insgemein

 Mendu-

Mendula mizzana, non tanta dura, puntuta, menza a cori, pilusa, spichia duci-amarosticu.

10) Dieselbe mit der kleinsten platt gedruckten Frucht, und grüner Schaale.

Eadem fructu depresso, omnium minimo, cortice viridi. Insgemein: *Mindulidda scacciatedda cù la scorcia virdi.*

11) Dieselbe mit kleiner harter Frucht, mit weißlichter etwas harten Schaale.

Eadem fructu tereti omnium minimo, minus difficile fractu, extimo integumento pilosulo. Insgemein: *Mendula dura minitidda, non schiaggiaruta, cù scorcia vranchina.*

12) Dieselbe mit runder Frucht gleich einer Haselnuß, zugespitzt, und doppeltem Kerne, mit einer dünnen grünen Schaale.

Eadem fructu rotunditate Auellani fere, aculeato in fine, binatim nucleato, finitimo cortice viridi, tenui. Insgemein *Mendula tunda comu Nucidda, ormai, cù scorcia virdi a dui spicchia.*

Nachdem Cupani diese Abarten in Ansehung der Größe, Härte, Gestalt, Güte u. s. w. genau unterschieden und beschrieben, schreitet er zur zweyten Hauptart der Mollesi, welche eine so weiche Schale haben, daß man sie leicht mit den Zähnen oder Fingern zerdrücken kann. Es giebt zehn Abarten davon.

1) Amygdalus Castelbonensis fructu medio, tum recenti digitis compresso, tum sicco, friato,

friato, nucleum emittente. In der Landessprache: *Castelliboni Mendula muddisa.*

2) Die große Mollese, deren Schaale sich leicht mit den Zähnen zerdrücken läßt.

Eadem subplano fructu maiori, osseo putamine dentibus frangibili, extremo cortice viridi. *Mendula muddisa cioe, chi si po scacciare, cu li denti, grossa, chietta, cu scorcia virdi.*

3) Dieselbe mit großer Frucht etwas wolligter Schaale, weißlichter Farbe, gedrehter Spitze und oft mit gedoppeltem Kern.

Eadem fructu maiori, planulo, ventricoso, tortile cuspide, externo cortice pilulo cano operto, nucleo frequentius gemineo. *Mendula muddisa chiatta, pilusedda, vranchinusa, cu la punta torta.*

4) Dieselbe mit größerer und platter Frucht, und einer grünen mit Buckeln versehenen Schaale.

Eadem fructu omnibus maiori ac planiori, cortice viridi, tuberculis siue grumulis obsesso. *Mendula muddisa grossa e chiatta, chiu di tutti li muddisi, virdozzo, bozzi bozzi.*

5) Dieselbe mit einer der maßimianischen Pflaume ähnlichen Frucht, mit grüner glatter, und zuweilen etwas ins Rothe fallenden Schaale, und doppeltem Kern.

Eadem fructu pruni Maximiani paene figura, cortice viridi glabro quandoque rufescenti, geminos nucleos continente. *Mendula muddisa*

a sor-

a forma di Prunu mascimianu, liscia, verdozza.

6) Dieselbe mit kleiner herzförmigen oben zurückgebogenen Frucht, einem bitterlich süßen Kern, mit einer Schaale ohne Haare.

Eadem fructu multo minori, semicordiformi, in summo retorto, dulci amarescente nucleo, herbaceo cortice depilato. *Mendula muddisa minuta assai, mezza a cori, virdi di fora.*

7) Die kleinste unter allen Mollesi mit weißlichter raucher Schaale.

Eadem fructu omnium minimo, breui, sessili, osse inter congenera scrobiculatiori, cortice pilis vetustescente. *Mendula muddisa la chiu picciula di tutti li muddisi, chiattulidda cù scorcia vranculidda, pilusa.*

8) Dieselbe mit größerer Frucht, und nicht so süße, aber doch doppeltem Kern und grüner glatter Schaale.

Eadem serotina fructu magno minus dulci, nucleo gemino, viridi, cortice glabro. *Mendula muddisa grossa comu la Cavalera di sciorta.*

9) Dieselbe mit einer kleinen Frucht wie eine Haselnuß und doppeltem Kern, mit dünner weißlichten rauchen Schaale.

Eadem fructu paruo auellanaceo, saepissime duobus nucleis ditato, tenui cortice piloso, canulo.

canulo. *Mendula muddisa nuccidara minutidda, vranchinusa.*

10) Dieselbe mit kleiner Frucht, und dünner grünen Schaale, die sich leicht zerdrücken läßt.

Eadem fructu paruo oblongo tereti, cuius putamen fractum in totum conteritur, tenui viridi tunica corticata. *Mendula minutidda cù la scorcia viriduna, chi a lu scurciosi tutta si sminuzza.*

Von der dritten Hauptart nehmlich den bittern Mandeln giebt der Pater Cupani neun Abarten an.

1) Amygdalus fructu amaro mediae magnitudinis, intumescente, putamine duro, candicante tunicula. In der Landessprache *Mendula amara lungulidd, ordinaria, vranchinusa.*

2) Dieselbe mit größter Frucht von weißer Farbe.

Eadem presso fructu omnium maximo, senescente hirsutie obducto, *Mendula amara, chiatta, grossa chiu di tutti l' autri amari, vranchigna.*

3) Dieselbe mit länglich runder Frucht, grüner Schaale und doppeltem Kern.

Eadem fructu extuberante, tereti, viridi tunicula contecto, bino nucleo praegnans. *Mendula amara cù scorcia virdi, a dui spicchi.*

4) Dieselbe mit mittelmäßiger plattgedrückten Frucht, und weißlichter Schaale.

Eadem

Eadem plano fructu mediocri, canescente pilo tecto. *Mendula amara mizzana, vrauchinusa di scorcia.*

5) Dieselbe mit einer Frucht von mittler Größe, und einer Schaale, die man leicht mit Zähnen zerbrechen kann, mit einer glatten grünlichen äusern Schaale.

Eadem fructu amaro, medio, ventricoso, putamine dentibus frangibili, tunica glabra viridi. *Mendula amara non tanto dura, cioe chii po sciacciare cù li denti, cu scorcia virdi.*

6) Dieselbe mit gewöhnlicher Frucht, unten spitzig, mit raucher weißlichter Schaale.

Eadem fructu ordinario, cuspidato in fine, cortice piloso albicante. *Mendula amara muddisa, puntata, cù scorcia pilusa.*

7) Dieselbe mit der längsten Frucht von allen, die krumm gebogen ist, mit einer grünen rothgefleckten bucklichten Schaale.

Eadem fructu omnibus longiori subtumescente, leuiter inflexo, extremo cortice viridi, aliquot tuberculis rubellis infesto. *Mendula amara, corta buzzusa, viridi di fora.*

8) Dieselbe mit der kleinsten und plattgedrucktesten Frucht von allen bittern Mandeln, und raucher Schaale.

Eadem fructu omnium minimo depresso, putamine albido, cortice piloso. *Mendula amara*

mud-

muddisa la chiu minutidda e chiattulidda di tutti l' autri amari cù la scorza pilosa.

9) Dieselbe mit einer der vorigen fast gleichen Frucht, oft doppeltem Kern, und zarten weislichten rauchen Schaale.

Eadem superiori pari fere fructu, cylindroide, saepe binatis nucleis, extremo cortice tenui albiolo piloso. *Mendula amara, minutidda, tunda, cioe non scacciata, pilusa.*

Von der vierten und letzten Hauptart Cavalera oder Cavaliera genannt, giebt der Pater Cupani endlich folgende vier Abarten in seinem Orto Cattolico an.

1) Die erste ist die Cavaliera Salernitana, daß heißt, aus der Stadt Salerni und dem angenehmen Valle di Mazzara. Sie ist groß, hat selten einen doppelten Kern, und läßt sich leicht mit den Fingern zerbrechen.

Amygdalus Salernitana, fructu dulci decumano, presso, perraro gemellis nucleis, putamine digitis friabili, vltimo cortice leuiter piloso: in der Landessprache: *Mendula Cavalera grossa, raru a dui spicchi.*

2) Dieselbe mit großer Frucht, oft doppeltem Kern, und süßlichterm Geschmacke als die erste.

Eadem fructu magno, geminatis vt plurimum nucleis, jucundioris saporis. *Mendula Cavalera maggiuri o di sciorta.*

3) Dieselbe mit etwas kleiner plattgedruckten Frucht, selten mit doppeltem Kern, mit gelblich grüner Schaale.

Eadem fructu paullo minori, pressulo, raro duplicato nucleo, purgamento osseo sponte dehiscente, ad digitos teribile, extimo cortice viridi-pallente. *Mendula Cavalera ordinaria ad un spicchiu, raru a dui, cù scorcia virdi giarna.*

4) Dieselbe mit längerer etwas plattgedruckter Frucht, mit einem unschmackhaften selten doppelten Kern, und sehr raucher Schaale.

Eadem Ciminnensis serotina, longiori fructu depressulo, nucleo insulsulo, raro geminato, pilosiori cortice. *Mendula Cavalera di Ciminna chiu lungulidda, e pilusa di l' ordinaria, vranchinusa.*

Hier haben Sie das ganze Verzeichniß aller Arten von Mandelbäumen, welche in den verschiedenen Gegenden von Sicilien wachsen, wie solche der geschickte Botaniker Pater Cupani bestimmt hat. Es sind deren zwar viele, sie lassen sich aber alle unter die vier Hauptarten, der beyden süßen, der bittern, und der sogenannten Cavalera bringen. Die letztere ist eigentlich keine Kaufmannswaare, die außer dem Reiche geht, aber die schönste Art, so wohl was die äußere Gestalt, als den feinen süßen Geschmack betrift. Es ist eine Mandel, die man

wegen

wegen ihres Ansehens auf den Tisch setzt, oder zu Confituren gebraucht.

Sie wissen, daß Sicilien in drey Thäler abgetheilt wird, nehmlich Val-Demona, di Mazzara und di Noto. In allen dreyen sind die Mandelbäume sehr häufig, vornehmlich aber in den beyden letzten. In Val di Mazzara sind hauptsächlich die Gegenden um Girgenti und Termini berühmt, wo große Ladungen ausgeführt werden. Im Val di Noto trift man die meisten Mandelbäume, um S. Filippo d' Argiro, Centorbi, Caltinassetta, Pietraperzia und am Fuße des Bergs Aetna rings herum an. Der Boden dieses Bergs ist vornehmlich geschickt dazu, weil diese Art Bäume sehr gut in steinigtem Boden, der viel Schwefel und Salpetertheile bey sich führt, gedeyhen.

Als ich im vorigen Jahr im May einen guten Strich am Fuße des Berges nordwärts von Catania bereisete, hatte ich Gelegenheit viele bittre Mandeln zu beobachten, die meistens von mittler Größe waren, und ohne alle Cultur wuchsen. Wenn solche sechs bis sieben Jahre alt sind, pflegt man süße Mandeln darauf zu pfropfen, und in zehn Jahren werden sie beschnitten. Viele bleiben aber auch als bittere Mandelbäume stehen. Die bittern Mandeln werden häufig von den Ausländern gesucht, sind aber wohlfeiler als die süßen.

Es ist eben so schwer zu bestimmen, wie viel süße und bittere Mandeln Sicilien jährlich hervorbringt, als ihren Preiß anzugeben, weil solcher sich alle Jähre, nachdem die Aerndte schlecht oder ergiebig ist, ändert. Es macht einen großen Unterschied, ob viel oder wenige Bestellungen von auswärtigen Kaufleuten einlaufen, und was dergleichen Abwechselungen bey dem Handel mehr sind.

Um inzwischen doch der Sache etwas näher zu kommen, und ohngefähr etwas nach der Wahrscheinlichkeit festzusetzen, kann man annehmen, daß ein Jahr ins andre 30000 Cantara Mandeln in Sicilien gewonnen werden. Von diesen gehen 20000 außer Landes, und werden aus folgenden Seeplätzen ausgeführt: Mascali, Trizza, Castel d' Aci, Lognina Catania, Augusta, Aula, Girgenti, Termini, und aus andern Orten, im Val di Noto, und Val di Mazzara. Schlägt man nun den Cantaro zu Once 5. 15. an, so giebt dies einen Gewinn von 110,000 Once, welches in der That eine ansehnliche Einnahme von einem einzigen Produkte für Sicilien ist. Einige behaupten das Gewicht, so wohl als der jährliche Gewinn belaufe sich noch höher.

Die übrigen 10000 Cantara dienen zum eignen Gebrauch der Insulaner. Aus vielen wird Mandelöl gepreßt, welches die Sicilianer bestän-

beständig als ein Purgirmittel, und um den Körper zu erfrischen nehmen. Sie bedienen sich dessen zu allen Zeiten, und bey allen Krankheiten, und auch bey geringen Unpäßlichkeiten, wie ich selbst zu Catania beobachtet habe. Es geht so stark ab, daß jeder Apothecker im Jahr drey Cantara Mandeln verbraucht. Die Unze wird für fünf Grana verkauft.

Nun muß ich Ihnen noch mit einem Paar Worten melden, auf was Art der Handel mit den Ausländern getrieben wird. Die vornehmsten Handelsplätze, welche so wohl süße, als bittre Mandeln aus Sicilien verschreiben, sind Venedig, Trieste, Livorno, und Marseille. Der Mäckler schließt mit dem Eigenthümer der Mandeln den Kauf über eine gewisse Quantität Mandeln, und giebt nach Beschaffenheit des Preises, der Quantität, oder dem Verlangen des Verkäufers eine gewisse Summe zum Handgelde: und darauf wird von beyden Theilen vermittelst eines Notars ein Contrakt aufgesetzt, wodurch sich der Verkäufer verbindlich macht, die verkaufte Quantität Mandeln bis zu einer bestimmten Zeit und zwar insgemein ohne Schaale, in guten Säcken im Magazin aufzubewahren, und alsdann abzuliefern. Dies sind die gewöhnlichen Bedingungen, und zugleich die bequemsten, sowohl für den Kaufmann, als den Commißionär.

Da ich mich hier noch eine Zeitlang aufhalte, so hoffe ich im Stande zu seyn, Ihnen noch mehrere Briefe über allerley Sicilien betreffende Gegenstände zu schreiben, bis dahin bin ich ꝛc

Fünfter Brief.

Reise von Catania nach Syracusa.

Catania d. 15. Jun. 1776.

Ich versprach Ihnen in meinem letztem Briefe vom 30. Jun. einige Nachrichten von dieser Reise. Nach der Zeit haben mich verschiedene Geschäffte bey dem Museum des Prinzen von Biscari, und die beyden Briefe über das Soersalz, und die Mandelbäume, die Ihnen hoffentlich mitgetheilt sind *), bisher abgehalten, mein Versprechen zu erfüllen. Ich schreite nunmehr zur Sache.

Weil der Marquis von Neelle noch einige Folgen, von dem bey der Reise auf den Aetna gethanen Falle empfand, so hielte er sich nach der Zurückkunft in Catania ein Paar Tage ruhig, ehe an weitere kleine Reisen gedacht ward. Darauf kam die nach Syracusa in Vorschlag, und wir hoften von da auch vielleicht nach Castro Giovan-

*) Siehe oben den 2. Brief.

Giovanni zu gehen, es schien mir aber schon damals, daß aus dem letzten nichts werden würde, welches auch eintraf. Kurz ich war dieses Mal auch von der Gesellschaft, und wir giengen den 23. des verflossenen Monats früh um fünf Uhr mit gutem Winde auf einer Felucke unter Seegel.

Nachdem wir in sechs Stunden dreyßig Meilen zurückgelegt hatten, kamen wir bey der Stadt Augusta an, welche am jonischen Meere südwärts von Catania liegt. Sie steht auf einer Erdzunge, die sich wie eine Halbinsel ins Meer streckt, es ist aber in der That eine Insel, welche vom festen Lande durch einen Kanal getrennt wird.

Die Stadt hat einen großen von der Natur gebildeten Hafen, welcher bey den Alten der megarensische Meerbusen heißt, weil die Ruinen der Stadt Megara nicht weit davon liegen. Andre sind der Meynung, daß diese Ruinen von dem großen Hybla sind, welches aber heutiges Tages Agnone heißt; alle Trümmern dieses Orts sind jetzt vom Meere bedeckt. Dieser Busen kann zwo feindliche Flotten fassen, im Jahr 1674. lag hier eine französische und spanische Flotte, ohne daß die eine der andern im Wege war. Der Hafen wird durch ein starkes Kastel und durch drey Forts, die auf eben so viel kleinen

Inseln liegen, bedeckt. Der König hält hier ein Regiment zur Besatzung.

Wir betrachteten die angenehme Lage des Orts aus unsrer Felucke, unterdessen bis uns das Gesundheitscollegium die Erlaubniß an Land zu kommen ertheilte. Wie die gewöhnlichen Feyerlichkeiten vorbey waren, stiegen wir aus, und wurden von einer Schildwache begleitet, die uns der Commendant, an den der Marquis Empfehlungsschreiben hatte, mitgab.

Da wir uns nur wenige Stunden aufhalten wollten, so wandten wir die Zeit an, um durch die Gassen der Stadt zu gehen. Wir fanden sie klein, und mit niedrigen Häusern versehen. Die Gassen sind breit, aber alle abhängig: Das Kastel ist ziemlich gut. Der vornehmste Handel besteht in Salz, die Venezianer holen große Ladungen davon ab, und geben den Einwohnern viel Geld zu verdienen. Hier wächst auch viel calabrischer Wein, welcher stark von den Ausländern gesucht wird. Auch der Zwieback bringt Geld ein, weil die Einwohner ihn besonders gut zu backen wissen: es laufen viele sicilianische und auch andre Schiffe hier ein, um sich damit zu versehen.

Weiter fanden wir nichts Merkwürdiges, und die Kürze der Zeit erlaubte uns auch nicht genauere Untersuchungen anzustellen. Wir wanderten nunmehr, nachdem wir eine gewaltige

Hitze ausgestanden, wieder nach unsrer Felucke, nahmen unsre Mittagsmahlzeit ein, und dachten alsdann auf die Abreise. Wegen der Windstille konnten wir die Segel nicht aufziehen, sondern mußten uns mit Rudern behelfen.

Nach einer sehr langweiligen Reise stiegen wir zu Santa planagia an Land, wo ein Thunnfang ist, und es waren schon alle Anstalten zum Fang dieser Fische gemacht. Die Einwohner des Orts sagten uns, daß zur See noch acht Meilen bis Syracusa, zu Lande aber nur drey Meilen wären. Es hatte schon sieben geschlagen, wir hielten es also fürs beste den kurzen Weg zu Fuße zu machen. Dies war nun zwar eine gute Gelegenheit zum Botanisiren; allein es fieng an etwas dunkel zu werden, und ich fand so weit ich bis Syracusa sehen konnte nichts als die Valeriana mit weißer Blühte, die ich für rar halte, eine große Menge Hauhechel (Ononis) Poterium spinosum L. Thymian, Majoran und dergleichen.

Der meiste Wachsthum der Pflanzen war vorbey, weil es schon weit im Jahr und die hiesige Gegend ungemein heiß ist. Uebrigens konnten hier auch nicht viel Pflanzen wachsen, weil der Boden voll von einem weißen Sandstein ist, darinn man eine Menge ganz kleiner Seekörper antrift.

Um acht Uhr befanden wir uns an den Thoren von Syracusa, nach dem wir schon die alten Ueberbleibsel der Stadt Achradina paßirt waren. Dieß war eine von den vier Städten, daraus Syracusa zusammengesetzt war. Alles bestand hier aus dem jetzt gedachten weißen Stein.

Der Eingang in die Stadt ist von der Landseite sehr prächtig, weil sie mit Wällen und Ravelinen umgeben ist, welche ihr ein gutes Ansehen geben, weil man sechs in den Festungswerken befindliche Thore paßiren muß, ehe man in die Stadt kommt, deren jedes mit einer Zugbrücke versehen ist. Zwischen dem dritten und vierten Thore liegt, wo ich nicht irre, ein sehr großer freyer Platz, der die Aufmerksamkeit der Reisenden verdient. So bald wir in die Stadt traten, war unser Vergnügen über dieselbe vorbey, und die großen Gedanken, die wir uns von außen von ihr gemacht hatten, verschwanden gar bald. Wir fanden nichts als enge unsaubere Gassen.

Wir ließen unsre Empfehlungsbriefe abgeben, und unterdessen nahm der Marquis mit seinen Leuten das Absteigequartier im Kloster S. Francesco, und Herr la Tapie, und ich, begaben uns in ein Wirthshaus, wo wir uns ganz wohl befanden, weil wir Mittags und Abends alle Mal bey dem Marquis speiseten,

und uns also nicht darum bekümmerten, ob die Bewirthung in jenem gut war oder nicht.

Kaum hatten wir nach unserer Ankunft Licht angezündet, so fanden sich in der Kammer des Marquis ein Paar Personen ein, deren Sprache und Absicht er nicht verstand: ich merkte aber gar bald, daß es ein Paar Emissarien waren, dergleichen die Göttin der Liebe an allen Orten hält. Nachdem wir sie ein wenig zum Besten gehabt hatten, gaben wir ihnen einige Kleinigkeiten, und hießen sie ihre Wege gehen.

Den folgenden Morgen kam die Reise nach Castro Giovanni aufs Tapet, es ward aber nichts ausgemacht. Weil das Johannisfest war, giengen wir in die Kathedralkirche, und hörten Messe, welcher der Prälat der Stadt auch beywohnte.

Darauf besahen wir die Säulen, und den Karnieß einer Seitenfassade, die man für Ueberbleibsel eines Minerventempels hält. Er ist dorischer Ordnung, und muß sehr groß gewesen seyn. Die Säulen sind hoch und dick, kanelirt, und bestehen aus dem in Syracusa gewöhnlichen Stein. Es sind 34 an der Zahl, alle ohne Base, diejenigen ausgenommen, welche das Pronaon und Porteon ausmachen. Die Halle des Tempels hatte Pilaster, und keine Säulen. Daraus hat man in folgenden Zeiten

barbarischer Weise die mittlere Navate des jetzigen Gebäudes gemacht.

Von der Kirche giengen wir auf das Stadthaus, welches von artiger Architektur ist. Wir bemerkten einen Sarcophagus von weißem Marmor darinn, der vier Braccia lang, und zween breit war, aber weder Bildhauerarbeit, noch Inschrift hatte. Darauf besuchten wir den Hof des bischöfflichen Pallastes, wo eine von niemand bemerkte und geachtete griechische Inschrift lag, davon man noch folgendes lesen konnte:

ΒΑΣΙΛΕΟΣΑΓΕ . . . .
ΙΕΡΩΝΩΣ ΙΕΡΟΚΛΕΟΣ
ΣΥΡΑΚΟΣ ΙΟΙ ΘΕΟΙΣ ΓΑΣΙ

Die noch übrige Zeit wandten wir an, den Ort zu besehen, wo die ehemals so berühmte Quelle der Arethusa war. Sie ist nicht weit von der Kathedralkirche entfernt. Alles was wir fanden, war eine elende Pfütze, darinn die Weiber von Syracusa waschen. Sie liegt nahe am Meer, war aber etwas niedriger als dieses.

Nach Tische besahen wir die verschiedenen Ueberbleibsel der alten Städte von Syracusa, nehmlich Achradina, Neapolis und Tyche in Gesellschaft eines syracusanischen Edelmanns Herrn Xaver Landolina, welcher viele Kenntnisse besitzt. Zuerst führte er uns zu den Ueberbleibseln des Amphitheaters in Achradina, welches in Felsen gehauen ist. Man sieht noch viele

viele Stufen (Gradini) und den inwendigen Gang nebst den Thüren, wodurch die wilden Thiere ins Amphitheater gelassen wurden.

Von hier giengen wir nach dem Platz, wo Neapolis stand, und wo die berühmten Latomiä sind, deren Cicero wieder den Verres gedenkt. Sie sind eine Meile von der Insel Ortygia, worauf Syracusa steht, entfernt, und nichts anders als große dreyßig Palmi hohe Grotten, oder Höhlen, die durch mehr gedachten weißlichen Sandstein gehauen worden.

Das sogenannte Ohr des Dionysius ist die vornehmste darunter, und ist zwar noch, was die Steine betrift, im gutem Stande, wird aber sonst schlecht gehalten. Es hat die Form eines lateinischen S. welches ein solches Echo verursacht, daß man auch das Geräusch eines zerrissenen Papiers höret. Wir hatten uns dies schon zuvor sagen lassen, und fiengen also mit diesem Versuche an; wenn man auch nur mit den Füssen scharrte, so machte es ein großes Geräusch.

Es ist aus den alten Geschichtschreibern bekannt, daß der Tyrann Dionysius sich dieser Latomien als Gefängnisse bediente, und daß solche deswegen so zum Schall eingerichtet waren, damit man oben desto besser hören konnte, was die unten befindlichen Unglücklichen sagten. Daß diese alten Nachrichten wahr sind, schließt man auch aus den an den inwendigen

Wän-

Wänden in gleichen Entfernungen eingehauenen Löchern, die theils höher, theils niedriger sind, und zur Befestigung der Ketten der Gefangenen dienten.

Man zählt fünf solcher Latomien, welche alle von derselben Figur sind, doch ist das Ohr des Dionysius das vornehmste darunter. Weil diese hinter dem alten syracusischen Theater liegt, so hat ein gewisser französischer Reisender la Chopie daraus schließen wollen, sie wären angelegt, damit die Stimme der Schauspieler desto besser wiederschallen möchte. Ich will ihm gern seine Meynung gönnen, ich bleibe bey der obigen. Wir besahen darauf das Theater, welches ebenfalls in Stein gehauen ist. Die Stufen sind in drey Stockwerke oder Absätze getheilt, und alle drey aus dem Felsen gehauen. Man sieht auch noch die Treppen, welche dahin führten, und die kleinen Treppen, auf welchen man zu jeder Reihe von Sitzen herabstieg, um niemand beschwerlich zu fallen. Jedes Stockwerk hatte einen so breiten Hauptgang, daß man mit einer Kutsche, wie man zu sagen pflegt, darauf fahren könnte.

Oben am ersten Gange siehet man einige griechische Buchstaben, die ich nicht lesen konnte, weil sie zu sehr gelitten hatten, ob man gleich an einem andern Orte, in einer Art von Einfassung sehr deutlich lieset:

ΒΑΣΙΛΙΣΣΑΣ ΦΙΛΙΣΤΙΔΟΣ

Daß

Daß die ersten Christen alles was heydnisch war, und zu heydnischem Gebrauch gedient hatte, zerstörten, deswegen verdienen sie einige Nachsicht, daß man aber heutiges Tages nicht mehr Achtung für die alten Denkmale hat, verräth eine große Barbarey. Alle die schönen Denkmale der syracusanischen Herrlichkeit gehen ein. Auf dieses Theater wird eben so wenig als auf alle übrige Alterthümer geachtet, es wird ganz von dem Wasser verderbet, welches durch dasselbe nach einer gewissen Mühle läuft, und aus einem Stücke einer alten Wasserleitung kommt, die achtzehn Palmi tief in den Felsen gehauen ist.

Ueber dem Theater ist eine mit Gräbern versehene Straße, in der man noch die Spuren von dem Einschnitte der Räder und Karren bemerkt. Auf beyden Seiten sieht man mit Vergnügen allerley Begräbnisse und Columbaria, die insgesammt in Stein gehauen sind. Man kann daher fast behaupten, daß der größte Theil der Häuser von den vier Städten Achradina, Tyche, Neapolis und Syracusa *), selbst in Stein gehauen gewesen.

Wir giengen nunmehr oben weg, und setzten unsern Marsch durch die Ruinen dieser Städte fort,

*) Das heutige Syracusa steht auf der Insel Ortygia. Einige machten aus dem alten Syracusa gar fünf Städte, und nennen sie Pentapolis, indem sie noch Epipolä hinzusetzen

fort, bis wir nach einer Viertel Meile zu einer zweyten mit Gräbern besetzten Straße in der Stadt Achradina gelangten. Wir fanden hier viele schöne Grabmale, vornehmlich zwo Kapellen (Aediculae), deren Eingang noch erhalten ist. Er hat einen dorischen Gibel mit Triglyphen, und zu beyden Seiten eine gereifte oder kannelirte Säule, alles in Stein gehauen.

Nun waren die Catacomben noch zu besehen übrig, welche die Grotte des heiligen Johannes heißen, wo viele der ersten Christen in Syracusa den Märtyrertod erlitten haben, und wo sie im Verborgnen lebten. Wir fanden aber den Eremiten nicht, welcher die Aufsicht darüber hat, und gaben uns auch, zumal da es schon spät war, weiter keine Mühe deswegen. Wir stiegen in den Wagen und fuhren zurück. Herr la Tapie und ich giengen aber zu Fuße, und waren froh, daß wir den Hals nicht brachen, weil unser Fuhrwerk umschmiß und zerbrach.

Die Reise nach Castro Giovanni lag mir noch immer auf dem Herzen, und Herr la Tapie war auf meiner Seite, der Marquis hatte sich auch dazu entschlossen, und trieb es selbst so, daß wir bey unsrer Zurückkunft im Kloster die Leute bereits fanden, welche uns die Maulesel dazu schaffen sollten. Gleichwohl ward nichts daraus. Sie werden sich aus meinem Briefe von der Reise auf den Aetna eines gewissen

sen Herrn Penjeron erinnern, der auf halben Wege auf dem Berg liegen blieb, weil der Maulesel seinen dicken Körper nicht den Berg hinan schleppen konnte. Dieser Herr war mit den Worten ein Hercules, wenn es aber zur Ausführung kam, so konnte man nichts mit ihm anfangen.

Der Marquis, welcher seine Leute kannte, gab ihm den Rath zu Syracusa zu bleiben, oder nach Catania zurück zu kehren: er zeigte aber allezeit viel Muth, die Reise mitzumachen, gab jedoch auf der andern Seite zu bedenken, daß man viel von der großen Hitze würde ausstehen müssen, und daß wir uns vieler Gefahr aussetzten. Endlich gab der Marquis, um ihm nicht Gelegenheit zu geben, noch verdrüßlicher zu werden, den Gedanken gänzlich auf, jenen Ort zu besehen.

Mich verdroß es sehr, und ich wußte es dem schwerfälligen Manne schlechten Dank, daß er mich um das Vergnügen und den Vortheil brachte, einen so ansehnlichen Strich von Sicilien zu besehen.

Den folgenden Tag, als den 25. Junius brachte ich in Syracusa zu, und unterhielte mich mit dem Grafen Gaetani *) und dem Cavalier Lando-

*) Seine Kenntnisse werden auch in des Herrn von Riedesel Reise durch Sicilien und groß Griechen-

Landolina, welche beyde gelehrte Männer sind. Ersterer besitzt eine Sammlung von allerley Alterthümern, die ich mit Vergnügen besahe.

Wenn ich Ihnen mehr von den Alterthum der Stadt Syracusa vorreden wollte, würde ich eine unnöthige Sache unternehmen. Ich müßte das nur wiederholen, was andre gelehrte Historiker davon gesagt haben, auf die ich Sie verweise. Die jetzige Stadt verdient in keiner Betrachtung einige Aufmerksamkeit, als wegen der herrlichen Muskatellerweine, wovon ich Sie bey einer andern Gelegenheit unterhalten werde.

Wir hätten auch hingehn, und den Fluß Anapi besehen können, an dessen Ufer Papyrus*) sehr häufig wächst. Aber Sie wissen schon, wie es in den Gesellschaften geht, wo der eine dieses, der andre jenes schon gesehen hat, wo der eine nicht Lust zum Reisen hat, und der andre nur um der Mode willen reiset, und der dritte bey allen Dingen gleichgültig ist. Ich bin der Meynung, wer als Philosoph oder Naturkün-

diger

Griechenland gerühmt. S. 94. Ueberhaupt verdienen dessen Nachrichten von Syracusa gelesen zu werden, weil sie in manchen Stücken ausführlicher und deutlicher sind, als die von Sestini. Anm. des Ueb.

*) Eine Art von Cypergras (Cyperus papyrus L.) das man hauptsächlich in Aegypten am Nil findet, und wovon die Alten ein Art Papier, darauf zu schreiben, bereiteten. Anm. d. Ueb.

diger reisen will, muß allein seyn, wenn er nicht reisen will, um nur gereiset zu haben.

Den 26. Nachmittags begaben wir uns wieder nach unserer Felucke, und waren mit Syracusa, und unsern Vätern im Kloster, die uns viele Höflichkeit erwiesen, sehr zufrieden. Wir zogen die Segel auf, und trafen den 27. mit Anbruch des Tages glücklich zu Catania wieder ein. Der Marquis gieng noch selbigen Abend zu Wasser nach Meßina, um von da wieder nach Palermo zurückzukehren. Leben Sie wohl.

Sechster Brief.

Ueber ein Paar Produkte Siciliens, nehmlich die Haselnüsse, und das Johannisbrod. An Herrn Doktor Attilio Zuccagni, einem der Aufseher des großherzoglichen Naturalienkabinets, und Mitgliede der Akademie der Georgofili zu Florenz.

Catania d. 25. Jul. 1776.

Den zwölften Januar dieses Jahrs schrieb ich Ihnen einen Brief über die Pistacienbäume in Sicilien *), welcher zum Glück Ihren Beyfall erhielt. Dieses Mal bitte ich mir denselben wieder aus, da ich Ihnen über zwey andre Produkte

*) S. den 14. Brief des 1 Bandes. S. 126.

dukte dieser Insel einige Nachrichten mittheilen will.

Damals redete ich mit Ihnen von einer edlen Frucht, die nur auf leckere Tafeln gehört, jetzt sind ein Paar Früchte mein Gegenstand, wovon die eine eine Kost des armen Mannes ist, und die andre mehr von dem Viehe als von Menschen gegessen wird, ich meyne die Haselnüsse und das Johannisbrod. Beyde sind zwar nur klein, inzwischen ziehet Sicilien doch gute Vortheile davon.

Von den Haselnüssen.

Es wäre überflüßig Sie mit der Beschreibung eines jedermann so bekannten Baums aufzuhalten. Es giebt ohne die wilden vier verschiedene Abarten davon, welche der genaue Beobachter, der Pater Cupani, folgendermaaßen bestimmt hat:

1) Die zahme oder gepflanzte mit der großen rundlichen und rothen Frucht, welche Caspar Bauhin im Pinax anzeigt.

Corylus satiua fructu rotundo, maximo, in der hiesigen Landessprache: *Nucidda grossa, tunda, rossa.*

2) Die mit länglichter rothen Frucht, welche man in Toscana *Nocciuola nostrale* nennt.

Corylus satiua, fructu oblongo rubente paullo minori. *Nucidda ghiandalora, o spirlungatedda, russa.*

3) Die

3) Dieselbe deren Kern eine weißlichte Haut hat.

Eadem fructu pellicula alba tecto. *Nucidda cu spogghia vranca.*

4) Im Supplement des Orto Cattolico fügt Cupani endlich noch eine vierte Art mit doppeltem und auf verschiedene Weise eckigen Kern hinzu.

Corylus satiua gemello copulato fructu, multifariam angulato.

Unter diesen Arten ist die erste mit großer runden Frucht die vornehmste, welche am meisten trägt, und diejenige, welche im Handel die sicilianische Nuß und in Toscana Nocciuola navigata heißt. Der Baum kommt an kalten, bergichten, feuchten uud dem Nordwind ausgesetzten Orten sehr gut fort. Es giebt allenthalben auf der ganzen Insel eine Menge von diesen Bäumen, am meisten aber um Polizzi, Castiglione, Lingua Grossa, Tortorici, und Piazza. An allen diesen Orten wird eine große Quantität von Haselnüssen eingesammlet.

Wer Nüsse einkaufen will, muß die Bestellung bey dem Eigenthümer der Bäume zeitig im September machen, um sie im November zu erhalten. Damit dieser Zeit gewinnt einen Ueberschlag zu machen, wie viel er zu liefern versprochen, und wie viel er noch übrig hat, damit er die Nüsse gut aufbewahren, und trock

nen, und sie zu Kaufmannsgut, wie sie beschaffen seyn müssen, machen kann. Der Handel wird nach der Salma, die 16 Tumoli hält, wie beym Getraide geschlossen, und allezeit gehäuft gemessen.

Die meisten Nüsse werden nach Malta, jedoch auch nach Marseille, Genua, Livorno, Rom, Venedig und Trieste geschickt, und zu Termini, Cefalu, Catania, Castel Jaci, Terra nuova, und andern Seeörtern geladen.

Man rechnet, daß ein Jahr ins andre ohngefehr 30000 Salme in Sicilien gewonnen werden, wovon die Ausländer 20000 nehmen, und dafür einen jährlichen Profit von 50000 Once ins Land bringen. Die übrigen 10000 bleiben auf der Insel, weil eine große Menge davon auf verschiedene Weise verbraucht wird. Man ißt sie zum Theil trocken, die meisten werden aber mit der Schaale in einem Backofen geschüttet und gedörret. Sie heißen alsdenn Nocille caliate das ist scaldate. Man fängt mit dem Verkaufe derselben im December an, und die Eigenthümer, welche Nüsse erbauet, sind verbunden alle Städte und Oerter in Sicilien damit zu versorgen, weil sich das Weihnachtsfest nähert, und es eine uralte Gewohnheit ist, daß die Herrschaften dem Gesinde, gute Freunde einander, Aeltern den Kindern solche Nüsse schenken. Man bedient sich derselben zu gewis-

gewissen Spielen, welche vierzehn Tage vor Weihnachten den Anfang nehmen, und bis vierzehn Tage nachher dauren. Man sagt daher im Sprichworte: Wenn man keine getrocknete Nüsse sieht, so ist es nicht wie Weihnachten.

Weil so wohl Männer als Weiber, alte und junge Leute und Kinder sich die Zeit damit vertreiben, so will ich Ihnen einige Nachricht von diesen Spielen geben. Ich habe bemerkt, daß sie viel Aehnliches mit den Spielen haben, die uns Ovid in seiner schönen Elegie von der Nuß beschreibt. Die Beschreibung fängt mit den 75. Verse also an:

Quatuor in nucibus non amplius alea tota est,
Cum sibi suppositis additur vna tribus.
Per tabulae cliuum labi jubet alter, et optat
Tangat vt e multis quamlibet vna suam.
Est etiam, par sit numerus qui dicat, an impar:
Vt diuinatas auferat augur opes.
Fit quoque de creta qualem coeleste figuram
Sidus, et in Graecis littera quarta gerit.
Hac vbi distincta est gradibus, quae constitit intus
Quod tetigit virga, tot capit ipsa nuces.
Vas quoque saepe cauum spatio distante locatur,
In quod missa leui nux cadat vna manu.

Aus dieser Beschreibung scheint es, daß man vier Arten von Spielen mit Nüssen hatte: man hat aber nachgehends fünf Arten in des Ovids Elegie gefunden. Man verrichtete diese Spiele aber auch mit andern Kernen, welche einige Nuces ocellatae nennen. Z. E. mit Pfirschen, Abricosen, Mandelkernen u. s. w. Die Knaben nahmen solche, wenn sie entweder keine Nüsse oder kein Geld sie zu kaufen hatten; und belustigten sich eben sogut damit, als mit wirklichen Nüssen.

Die erste Art des Spiels, welche Ovid beschreibt, ist das, was wir Giocare alle cappe nennen, welches die Sicilianer aber noch deutlicher durch al Castello, oder Castelluzzo spielen, ausdrucken. Die Benennung kommt von dem lateinischen Worte Castellum her. Beym Sueton im Leben des Augusts wird dieses Spiel Castellatae nuces genennt, und Domizio Mario beschreibt es auf folgende Art: Pueri castellatim nuces sibi construunt, quas procul distantes, si euerterint, nuce emissa, quotquot fuerint euersae, atque etiam quae dispositae sunt infra euersas, omnes lucrantur.

Die zweyte Art beschreibt er: Per tabulas cliuum etc. und man nennt sie al canalicchio spielen. Man läßt nehmlich nur eine Nuß auf einmal von einer Rinne, oder über ein Brett herab- und auf der Erde fortlaufen, trift diese nun eine

zuvor

zuvor auf die Erde geworfene Nuß, oder Kern, so gewinnt der Spieler sie alle. Gedachter Mario erklärt dies Spiel folgender Gestalt: Pueri se conferunt ad loca decliuia, ibique assidentes alternatim nuces, aut Persicorum ossa singuli labi sinunt. Ille autem, cuius nux tetigerit aliquam ex illis, quae iam labi desiuerunt, et cessant, omnes aufert nuces, et lucratur. Erasmus erklärt es etwas anders auf folgende Weise: Dispositis in seriem nucibus per tabulam decliuem voluebatur nux, quae si tangat, quam oportet nucem depositam, vicit qui misit.

Das dritte vom Ovid angegebene Spiel ist sehr gewöhnlich in Sicilien, und was wir heutiges Tages Paar oder Unpaar nennen. Die vierte Art, welche der Dichter anführt, habe ich noch nicht spielen sehen, sie ist aber sehr gewöhnlich, und heißt alla Zecca spielen, von azziccare, weil sie mit dem Nagel des Mittelfingers die Nuß in Bewegung setzen, damit sie in ein kleines Loch, fossetta genannt, laufe. Es wird auch noch auf eine andre Art gespielt. Sie setzen nehmlich in das in der Erde gemachte Loch eine kleine Schüssel, damit das Loch desto runder wird. Diese Art kommt mehr mit dem Ovid überein, welcher ein vas cauum, oder wie andre sagen peluis, verlangt. In dieses Loch wirft der eine Spieler seine Hälfte der Nüsse. Z. E. von zehn fünfe: der andre Spieler wirft eben-

falls mit fünf oder mit seiner Hälfte darnach, laufen so viele hinein, daß die Zahl gleich wird, z. E. acht und sechs, so hat er gewonnen, wird sie aber ungleich, so hat er verloren. Die Griechen nannten dies Spiel, wie Julius Pollux sagt τζόπα.

Die Knaben haben in Sicilien noch andre Spiele mit Nüssen, die ich übergehe, weil ich Ihnen nur die beym Ovid vorkommenden anführen wollte.

Vom Johannisbrod.

Ich komme nun auf den Johannis- oder Sood- Brodbaum (carubo) den man auch sehr wohl in Toscana einführen könnte, wenn man nicht das große Vorurtheil hätte, daß alle Neuerungen nicht gerathen. Dieser Baum bringt Zwitterbluhmen, hat aber zuweilen auch ganz getrennte Geschlechter, nehmlich einer bringt lauter männliche, und der andre nichts als weibliche Bluhmen, er gehört deswegen nach dem linneischen System in die 23. Classe mit vermengten Geschlechtern (Polygamia) Die Botaniker nennen ihn insgemein nur kurzweg Ceratonia vom griechischen Worte κερατονία, beym Linne heißt er Ceratonia siliqua, beym Casp. Bauhin siliqua dulcis und beym Johann Bauhin Siliquae arbor, oder Ceratia.

Es giebt zweyerley Arten von diesem Baume in Sicilien, die eine heißt Carruba Cipriana, oder

oder masculina, und die andre Carruba Latina, oder Femminella, welches der ächte Baum ist, der unter obigen Benennungen verstanden wird, und eine lange dicke markigte Schote trägt, anstatt daß die erste Art oder die Cipriana nur eine kleine, magre, scharfschmeckende Schote hat. Der Pater Cupani beschreibt sie im *Orto Cattolico*: eadem minus longa, minusue crassa, acinosior.

Der Baum hat einen ziemlichen langen und schönen Wuchs, einen dicken hohen Stamm, mit aschfarbiger Rinde, der sich in viele Aeste ausbreitet. Das Holz ist auf der Oberfläche gelblich mit rothen Flecken, und hat viel Aehnliches in der innern Struktur mit dem amerikanischen Korallenbaum (Erythrina Corallodendron?) Man gebrauchte das Holz sonst in Sicilien zu nichts weiter als zum Feuer, daß man es aber heutiges Tages anfängt zu verarbeiten, hat man dem Prinzen von Biscari zu verdanken.

Dieser sahe als ein großer Kenner der Natur, daß es müßte zur Tischerarbeit gebraucht werden können, zumal das röthlichte korallenfarbene Holz. Er ließ also den Versuch machen, es poliren, und allerley ausgelegte Arbeit davon verfertigen, welche sehr ins Auge fiel, und als etwas Neues großen Beyfall fand. Unter andern hat er in seinem Pallaste ein Cabinet, dessen Wände ganz mit diesem Holze getäfelt

sind. Dies nimmt sich vortrefflich aus, nicht nur wegen der schönen Arbeit, sondern auch wegen der lieblichen Farbe, welche der von dem Holze des amerikanischen Korallenbaums völlig ähnlich sieht *).

Man sieht hieraus, daß nicht nur die Frucht dieses Baums einen Handelsartikel abgiebt, sondern daß dieses auch mit dem Holze geschehen kann. Alle Tischer verarbeiten es jetzt bey Schränken und anderer eingelegten Arbeit, und machen einen vortrefflichen Gebrauch davon.

Die Blätter dieses Baumes behalten das ganze Jahr ihre natürliche Farbe am Baume, sie sind rund, adrigt, glatt, und dunkelgrün mit kurzem Stiel, acht bis zehn sitzen paarweise an einem gemeinschaftlichen Stiele. Die Blühten sind kleine rothe Trauben, welche im März aufblühen, und gelbe Staubfaden haben, sie sitzen gleich am Holze. Die Frucht insgemein Johannisbrod **) genannt, ist eine Schote

*) Man bedient sich des Holzes von diesem Baume in Toscana auch zu verschiednen zierlichen Tischerarbeiten, weil man aber den Baum selbst nicht hat, so nimmt man statt dessen, das sogenannte Zuckerkistenholz, von den Kisten, darinn der Zucker aus Brasilien kommt. Das Holz ist schön, hat aber den Fehler, daß es gar zu schwer ist.

**) Der deutsche Name kommt von einer alten Tradition her, daß Johannes die Frucht in der Wüste gegessen, und Soodbrodbaum nennen ihn einige,

Schote oder Hülse eine Spanne lang, einen Daumen breit, dick, platt und etwas eingebogen, von dunkelbrauner Farbe. Inwendig gehen viele Scheidewände querdurch, und theilen sie in Fächer, darinn viele schwärzliche nach unten zugespitzte, bisweilen auch weiße Samen, enthalten sind.

Ueberdieses sind die Fächer, wenn die Frucht reif ist, mit einem schwärzlichen süßen schleimigen Geschmack angefüllt, welches viel Aehnliches mit dem von der Cassia hat. Die Frucht reift im Sommer. So lange sie unreif ist, hat sie einen unangenehmen Geschmack, den sie aber verliert, wenn sie zum Trocknen und Reifen in die Sonne gelegt wird, denn eigentlich wird sie unreif abgepflückt.

In den südlichen Theilen der Insel trift man diesen Baum sehr häufig an, vornehmlich zu Comiso, Palma, Aula, Noto, Ragusa, und Modica. Am letzten Orte macht man einen Julep vom Johannisbrod, womit auch einiger Handel getrieben wird. Die Früchte aus der Gegend

einige, weil die Frucht ein gutes Mittel wider das Soodbrennen seyn soll. Der Extrakt aus dem Mark laxiret, nach Gleditsch, gelinde, und lindert auch die Schärfe beym Husten im Halse und Munde. Anm des Ueb.

Gegend von Aula werden für die besten gehalten *).

Der

*) Zween große Bäume von diesem Johannisbrod sieht man noch heutiges Tages zu Florenz im Garten des Herrn Nic. Panciatichi, eines großen Freundes der Botanik beym Torre degli Agli. Es werden hier seit den Zeiten des Cardinals Panciatichi viele merkwürdige Pflanzen unterhalten. Darunter gehört die berühmte Bizarria, die man zum ersten Mal in diesem Garten entdeckt hat, und die nachmals von dem Doktor Pietro Neri unter dem Namen Malus Limonia citrata Aurantia beschrieben worden. Von dem wahren Ursprunge dieser merkwürdigen Pflanze, und der erstaunlichen Varietät in ihren Früchten, hat der Gärtner des gedachten Herrn Panciatichi, Namens Giuseppe Picciuoli mit vieler Einsicht in einem Aufsatze von dem künstlichen Ehebruch der Bluhmen (gli artifizziali adulterii dei Fiori) gehandelt, welchen er im Febr. 1770. in der Gesellschaft der Georgofili zu Florenz abgelesen, und der nächstens im toscanischen Magazin erscheinen wird.

So weit der Herausgeber der sestinischen Briefe. Herr von Münchhausen, der sich im Hausvater die meiste Mühe gegeben, der Verwirrung bey der Orangerie einigermaaßen abzuhelfen, und die Arten und Abarten zu bestimmen, schreibt, daß er nicht auf die Spuren von dem Ursprung dieser merkwürdigen Frucht kommen können. Er muthmaßet S. 583. sie sey von einem Samenkorn entstanden, das zugleich von einer Pomeranze und Citronate befruchtet worden. Es fragt sich nun was gedachter Picciuoli dazu sagt, und ob er bestimmt, was für Arten gepaart werden müssen, um sie hervorzubringen. So viel ist gewiß,

Der Preiß des Johannisbrod ist verschieden. Der Cantaro (welcher 111. sicilianische Rotoli wiegt) gielt zehn zwölf bis vierzehn Tari. Von den 60000 Cantara, welche ein Jahr ins andre gerechnet in Sicilien gewonnen werden, gehen ohngefehr 40000 auswärts, und werden zu Augusta, Syracusa, Noto, Scoglietti, und andern Orten der südlichen Küste geladen. Wenn man nun einen Mittelpreis bis an Bord annimmt, so gewinnt die Insel jährlich durch diesen Artikel 16000 Once.

Die Frucht geht nach vielen Orten längst der spanischen Küste nach Genua, Venedig und Trieste. Die 20000 im Lande bleibenden Cantara werden in allen Oertern und Städten in den Läden verkauft. Sie sind nicht nur ein gutes Futter, für das Vieh insonderheit für die Pferde, sondern dienen auch den armen Leuten zur Nahrung, welche viel für wenig Geld bekommen, und ihr Leben doch damit hinbringen, wie der verlorne Sohn in der Bibel, welcher sie vor Hunger zu essen wünschte *). Sie werden aber auch von Personen von allerley Stande zum Zeit-

wiß, daß die Frucht sehr viel Sonderbares, und die Pflanze mehr Merkwürdiges hat, als irgend eine Bastardpflanze. Anm. des Ueb.

*) Sestini zielt hier auf Luc. 15. V. 16. wo nach Luthers Uebersetzung steht, er begehrte seinen Bauch zu füllen mit Trabern, die die Säue aßen, und

Zeitvertreibe gegessen, und zu dem Ende eine kurze Zeit auf einen Heerd gelegt, damit sie sich etwas erwärmen, weil man in Sicilien glaubt, daß sie den Magen und die Brust stärken, aber auch zugleich etwas anhalten.

Siebenter Brief.

Vom Süßholze, der Zwergpalme, und dem Safran.

Catania den 1. Aug. 1776.

Sie wünschen immer Nachrichten von den Reisen, die ich thue, zu erhalten. In der That Sie haben in diesem Stücke keinem üblen Geschmack, dergleichen Briefe pflegen nicht nur zu unterhalten, sondern auch zu unterrichten, weil sie gemeiniglich von sehr abwechselndem Innhalte sind. Haben nun meine Reisebeschreibungen gleich weder die eine noch die andre Eigenschaft, so kennen Sie doch bereits mein freund-

schaft-

und hat sich nach der bey uns gewöhnlichen Art zu reden, und zu füttern gerichtet. Sestini führt aber die lateinische Bibelübersetzung an, wo es richtig heißt: cupiebat ventrem suum implere *Siliquis*. Dies ist die Siliqua dulcis, oder das Johannisbrod, welches im Morgenlande den Schweinen häufig gegeben wird, und damit stimmt auch der griechische Grundtext überein.

Anm. d. Ueb.

schaftliches Herz, das Ihnen gerne von den geringsten Kleinigkeiten, die mit mir seit der Abreise aus meinem Vaterlande vorgehen, einige Nachrichten mittheilet.

Allein man reiset nicht immer, und muß zuweilen wider seinen Willen stille sitzen, wollen Sie also, daß ich fortfahren soll Ihnen zuweilen nützliche Nachrichten mitzutheilen, so müssen Sie sich mit dem begnügen, was ich geben kann Ich werde Sie dieses Mal mit einigen sicilianischen Produkten unterhalten, und wünsche, daß Ihnen meine darüber gemachte Bemerkungen nicht mißfallen mögen.

Vom Süßholz.

Eine einzige Art von Süßholz (Regolizia, Liquirizia) wächst wild, und pflanzt sich in vielen Gegenden dieser Insel von selbst fort, zumal im sandigen unbebaueten Boden, wo es alle übrigen Pflanzen überwächst. **Morison** und **Caspar Bauhin** nennen diese Pflanze Glycyrrhiza siliquosa, vel Germanica. **Johann Bauhin** Glycyrrhiza radice reptante, vulgaris Germanica, **Mattioli** Glycyrrhiza altera seu radix dulcis, **Linne'** giebt ihr den Trivialnamen Glycyrrhiza glabra von den glatten Schoten, um sie von der Glycyrrhiza echinata zu unterscheiden, welche stachlichte Schoten hat. Die Sicilianer nennen die Pflanze bald Rigulizia, bald Niculizia.

Die

Die Wurzel des Süßholzes hat von außen eine bräunröthliche Farbe, ist aber inwendig gelb, ohngefehr einen Finger dick, süß, saftig, und eßbar. Sie kriecht allenthalben in der Erde umher. Sie treibet einen astigen, holzartigen Stiel zwo bis drey Spannen hoch, welcher runde lichtgrüne Blätter hat, wie der Mastixbaum; sie sind rund, dick, fett und klebrig, stehen paarweise an einem gemeinschaftlichen Stiel, der sich oben mit einem Blatte endigt. Die Schmetterlingsbluhme hat eine blauliche Farbe, aus dem Pistill entsteht eine kleine Hülse mit einigen nierenförmigen Samen.

Es giebt viele Häuser, (die man hier Arbitri nennt) wo eine Paste oder verdickter Saft aus den Süßholzwurzeln bereitet wird. Z. E. in Catania, Cefalu, Noto, Taormina, am meisten aber soll man dergleichen in den beyden Petralie machen, weil die Pflanze in der umliegenden Gegend ungemein häufig ist. Ich will Ihnen jetzt beschreiben, wie man hier dabey verfährt.

Die Wurzeln für die Fabrikanten zu Catania kommen theils aus der Gegend von Lentini, theils aus dem Gebiete der Stadt selbst. Die Bauern ziehen sie im Monat November, und bringen sie den Fabrikanten (arbitranti). Die Wurzel hat alsdenn nicht nur den meisten Saft, sondern ist auch am bequemsten auszugraben,

graben, weil der um diese Zeit gewöhnlich fallende Regen die Erde weich macht.

Die Bauern, welche schon zuvor gedungen sind, Wurzeln nach der Stadt zu liefern, binden solche, wenn sie gezogen sind, in Bündel, und bringen sie den Fabrikanten, die entweder schon vorher den Preiß mit ihnen gemacht haben, oder den gewöhnlichen dafür bezahlen, welcher insgemein 3 Tari für den Cantaro zu 111 Rotoli ist.

Der Fabrikant schneidet die Wurzeln in Spannen lange Stücke, damit sie unter dem Mühlenstein desto besser zerrieben werden, zuvor aber reinigt man sie in einem Troge mit Wasser von der daran sitzenden Erde und Unreinigkeit, damit der auszupressende Saft desto reiner wird, und sich keine fremde Theile darunter mischen. Wenn die Stücke gut gewaschen und abgerieben sind, bringt man sie unter die Mühle, womit sonst die Oliven zermalmet werden, und läßt sie recht zerquetschen, damit das Wasser nachgehends beym Kochen allenthalben desto leichter eindringen, und sich mit den saftigen resinösen Theilen der Wurzel vermischen könne. Die zur Gnüge zermalmten Wurzeln wirft man alsdann in einen großen Kessel mit Wasser, läßt sie vier bis fünf Stunden bey starkem Feuer unaufhörlich kochen, und hernach, weil das Was-

ser sich nunmehr genug eingezogen hat, das Feuer abgehen.

Die vollgesogenen Wurzeln werden darauf aus dem Wasser in Körbe (gabbie), die von Büsen geflochten, und unten mit einem Loche versehen sind, so wie man sie zum Auspressen der Oliven gebraucht, gelegt, und ohngefehr zwanzig an der Zahl unter die Presse gebracht. Die Presse hat unten eine Rinne, wodurch der ausgedrückte Saft in ein darunter gesetztes Gefäß läuft. Aus diesem läßt man es durch einen dicht geflochtenen Korb durchfiltriren, damit alle Wurzeln und Unreinigkeiten zurückbleiben, und der Saft gut gereingt in einen großen Kessel geschaft werden kann.

Die einmal ausgepreßten Wurzeln nimmt man hernach aus den obigen Körben heraus, und kocht solche noch ein Mal, weil aller Saft nicht auf das erste Mal herausgeht. Mit dem Auspressen und Reinigen verfährt man wie zuvor, und schüttet diesen gereinigten Saft ebenfalls in den gedachten großen Kessel. Dieser Saft wird durch unaufhörliches Kochen, welches insgemein 24 Stunden dauert, recht eingekocht und verdickt. Der Arbeiter muß während der Zeit auf die Regierung des Feuers genau Acht geben, damit es bey dieser letzten Operation nicht zu stark wird, und die ganze Quantität im Kessel verdirbt. In den beyden letzten Stun-

Stunden müssen zwo Personen mit einem eisernen Spatel den Kessel beständig umrühren, damit der Saft dadurch eine Honigdicke erhalte. Diese müssen Acht geben, damit der Saft gleich dick und nicht klümprig werde, sondern einen gleichen Faden ziehe. Wenn er sich nun gesetzt hat, und kalt genug ist, machen sie Stücke, oder Kuchen (pani) davon, und legen solche neben und über einander in einen Kasten, zwischen jeder Schicht aber Lorbeerblätter, damit sie nicht an einander kleben.

Die zum andern Male ausgepreßten Wurzeln trocknet man an der Sonne, und verbrennt sie statt des Holzes. Sie geben wegen der doch noch dariun zurückgebliebnen fetten öligten Theile ein lebhaftes Feuer.

Wenn der Fabrikant einen ziemlichen Vorrath von diesem Safte beysammen hat, sucht er ihn durch einen Mäckler zu verkaufen. Oft hat er aber schon vorher mit einem Kaufmann den Handel geschlossen, und sich anheischig gemacht, zu einer gesetzten Zeit eine gewisse Quantität zu liefern. Der Preiß ist gemeiniglich verschieden, und richtet sich theils nach den auswärtigen Bestellungen, theils nach der Menge, welche davon in dem Jahre erbauet worden.

Die Häuser, darinn der Saft des Süßholzes gekocht wird, können nicht beständig an einem Orte bleiben. Die Ursache ist, weil die

Wurzel anfängt zu fehlen, wenn man sie einige Jahre hintereinander in einer Gegend gezogen hat. Um diese Arbeit, welche gleichwohl ziemlich einträglich ist, inzwischen nicht auszusetzen, und zu warten, bis die Wurzeln sich wieder in gehöriger Menge vermehrt haben, errichtet man das Gebäude dazu an einem andern Ort, wo sie desto reichlicher wächst, und sieht auch zugleich darauf ob hinlänglich Holz, weil viel dazu erfordert wird, in der Nähe ist.

Die Quantität von Süßholzsaft, welche ein Jahr ins andre in Sicilien bereitet wird, beläuft sich ohngefehr auf 4000 Cantara, wovon den Ausländern 3000 abgelassen werden können. Er wird nach Trieste, Livorno, Genova, Marseille, England, und Holland versendet, weil man bekanntermaaßen den aus Sicilien allen übrigen, der aus der Levante kommt, vorzieht. Man gebraucht ihn den Tüchern eine gewisse Farbe damit zu geben, der medicinischen Eigenschaften nicht zu gedenken. In diesem 1776. Jahre kostet der Cantaro Once 5. 10. folglich beträgt die dadurch ins Land kommende Summe 16000 Once.

Von der Zwergpalme.

Es giebt in Sicilien verschiedene Arten von Palmbäumen. Vors erste fehlt es nicht an der großen Palme, oder dem Dattelbaum Phoenix dactylifera L. Die hiesigen Datteln kommen

kommen denen, die aus den übrigen Gegenden der Levante gebracht werden, beynahe gleich. Ferner findet man die Zwergpalme ohne Stacheln, palma humilis non ſpinoſa, Chamaerops humilis L. welche von den Einwohnern Ciafagghiuni non ſpinuſi genennt wird. Endlich bemerkt man noch eine Varietät derſelben, welche beym *Caſpar Bauhin* Palma minor, und beym *Iohann Bauhin* Chamaeriſes, oder Palma humilis Hiſpanica ſpinoſa heißt. Die Sicilianer nennen ſie Cia ſagghiuni ſpinuſi, und von dieſer Art will ich jetzt handeln.

Man kann ſich gar nicht vorſtellen, was für eine Menge von dieſen Palmen an der mittäglichen Küſte Siciliens wild wächſt. Virgil hat daher recht, wenn er der alten Stadt Selinus den Beynamen palmoſa giebt, weil ihr Gebiet und die ganze Nachbarſchaft einen großen Ueberfluß davon hervorbringt. Im dritten Buche der Aeneide heißt es:

Teque datis linquo ventis palmoſa Selinus.

Silius Italicus, der Nachahmer des Virgils bekräftigt daſſelbe

— — palmis onuſta Selinus.

Bey dieſem Verſe merkt Servius an, daß dieſe Stadt, die beym Vorgebirge Lilybäum lag, einen Ueberfluß an Palmen hat, deren man ſich zur Speiſe bedient. Selinus ciuitas eſt, juxta Lilybaeum, abundans palmis, quibus veſcuntur.

Fazello erklärt es im sechsten Buche des 1 Kap. 4. warum Virgil dieser Stadt den Beynamen Palmosa beylegte, und bestimmt die Art von Palmen: Selinum palmoſam dixit a palmis aut domeſticis, quibus fortaſſis ſua aetate abundabat, aut ſylueſtribus, quas etiam nunc profert nobiliſſimas. Die letztern sind keine andern, als die, wovon ich hier rede.

Die Palma humilis ist in Ansehung der Theile, welche zu ihrer Zeugung und Hervorbringung gehören, nicht sehr von der Dattelpalme (Phoenix dactylifera) unterschieden; man bemerkt nehmlich, daß die Hauptwurzel andre runde über eine Elle lange Wurzeln treibet, welche bald in die Erde einwachsen. Aus dem Theil, welcher der Wurzel am nächsten ist, entsteht eine Art von Stamm, darinn das Mark von vielen Häuten gleichsam umwickelt liegt. Aus diesem Mark bey den Sicilianern Tronzo genannt, welches weich und von ungemein angenehmen Geschmak ist, treiben einige lange spitzige Blätter hervor, die von verschiedner Länge, und unten zusammen gewachsen sind; wenn sie ihren völligen Wuchs erreicht haben, formiren sie gleichsam einen Fächer, und heißen deswegen auch bey den Botanikern wedelförmige, flabellifoliae. Der Stiel der Blätter ist auf drey Spannen lang, und auf beyden Seiten mit kleinen Stacheln besetzt, weswegen diese Art die stach-

lichte

lichte Palme heißt, zum Unterschiede von jener mit glatten Stielen, die Blätter selbst haben eine dreyeckige Figur. Biegt man sie auseinander, so bemerkt man, zwischen den Reihen der Blätter, ein Netz von zarten Faden oder Haaren.

Die Pflanze bekommt wie die große Palme einige Kugeln von ovaler Form, welche Eyer heißen, wenn sich diese entwickeln, so entstehen zwo oder drey Trauben. Die Beeren derselben gleichen den länglichten Jujuben (Rhamnus Iujuba) und haben eine feine gelbliche Haut, darinn ein gelbes Mark eingeschlossen ist, wie bey den Datteln, sie haben auch wenn sie reif sind, denselben Geschmack. Inwendig ist ein glatter Kern, der sich wie der Dattelkern in zween Theile theilt, und ihm auch ähnlich sieht.

Aus der Beschreibung dieser Palme erhellet ihr gedoppelter Nutzen, nehmlich einmal ißt man die Frucht, welche mit der Dattel von einerley Beschaffenheit ist, und das Mark, welches wegen seines lieblichen Geschmacks häufig gegessen wird, und beynahe wie die Carden (cynara carduncülus) schmeckt. Man setzt es auf die Tafeln der Vornehmen, und darf sich daher nicht wundern, wenn Caspar Bauhin bey der Beschreibung der Palma humilis dasselbe versichert, und hinzusetzt: In Boetica regione, et Algarbia Lusitaniae parte magnus est prouentus. Ex quibus regionibus, teste Amato, Antwerpiam in-

vehitur copia, vbi in maximus habetur deliciis, nec nisi Optimatibus aut Principibus praesentatur, cum cibus sit delicatissimus, suauis, ventriculo gratus *).

Dieses Mark müssen wir unter den Wurzeln wilder Palmen verstehn, von denen Cicero wieder den Verres R. 5. K. 33. sagt, daß die Flotte des Cleomenes aus Mangel an Lebensmitteln davon essen müssen, als sie den fünften Tag, nachdem sie aus dem Hafen ausgelaufen, wieder nach Pachynum umkehren mußten, weil die Palmen in dieser Gegend sehr häufig sind. Postquam paullo profecta Classis (nehmlich des Cleomenes seine) Pachynum quinto denique die appulsa est. Nautae fame coacti, radices palmarum agrestium, quarum erat in illis locis, sicut in magna parte Siciliae, multitudo, colligebant, et his miseri perditique alebantur. Sie mußten auch die Frucht nehmlich die Datteln essen, welche die Palme in Menge hervorbringt. Diese sind eine sehr gute Speise, wenn sie im December und Januar die gehörige Reife erlangt

*) Osbeck sagt in seinen Reisen S. 60. daß man die Blätter dieser Palmen in Spanien überall statt der Besen und des Bastes braucht. Die sich sehr ausbreitende Wurzel, wird in den Städten verkauft, und nach abgezogener Schaale roh gegessen. Anm. d. Ueb.

langt haben. Der gemeine Mann ißt sie heutiges Tages noch sehr häufig *).

Nachdem ich von dem Gebrauch der Frucht und des Marks vom Palmbaum gehandelt habe, so ist nichts mehr übrig, als daß ich noch den Nutzen anzeige, welchen die Blätter dieser Pflanze geben. Diese sind vors erste ein gutes Nahrungsmittel für das Rindvieh, und hernach werden sie zu allerley häuslichem Gebrauch angewandt. Man schneidet die Blätter im Sommer ab, bleichet sie an der Sonne, so verwandelt sich ihre grüne Farbe in eine weißliche. Hernach verfertigt man allerley Hausgeräthe daraus z. E. Hüte, Körbe, Feuerwedel, insonderheit Stühle, auch Kleidungsstücke, große und kleine Besen, welche sehr lange dauren. Die Besen und Stricke werden hauptsächlich in

*) Der berühmte Redi sagt in seinen italiänischen Etymologien: Cefaglione ist das Mark der Palmbäume, welches man sonst il Cervello nennt, und leitet das Wort Cefaglione von dem Griechischen ἐγκέφαλος τοῦ φοίνικος her, welches so viel als Mark der Palme heißt. Er setzt hinzu, daß die Araber dieses Mark Giummar heißen. Weil ich aber gehört habe, daß die Sicilianer, die in ihrer Sprache noch viele saracenische Wörter übrig behalten haben, die Frucht des Palmbaums Tumini oder Dummi heißen, und nicht das Mark, so ist mir eingefallen, das dies ein verdorbenes Wort von dem arabischen Giummar seyn könnte, und daß unter dem letztern folglich nicht das Mark, sondern die Frucht selbst verstanden werden müsse.

Augusta, Palma, Terra nuova, Sciacca, Trabia, Castelvetrano, und andern Orten des Val di Noto verfertigt, und oft ganze Schifsladungen davon nach Neapel und noch weiter geführt. Die andern Artikel werden ebenfalls dahin versendet, und die ganze Insel damit verlegt. Durch diesen Handel verdienen sehr viele arme Leute doch so viel, daß sie sich kümmerlich davon erhalten können. Die Stiele der Blätter gebraucht man auch die Schnürbrüste der Frauenspersonen statt des Fischbeins damit auszusteifen. Die Jäger gebrauchen die Fasern der Blätter statt des Werks, die Flinten zu laden. Mit einem Worte, es ist nichts an dieser Pflanze, daß nicht gebraucht wird, und daß dies industriöse Volk nicht zu irgend einem Nutzen anzuwenden weiß.

Vom Saffran.

Dem sicilianischen Saffran (Crocus sativus *) Lin.) ward bereits von den alten Schriftstellern ein großes Lob beygelegt. Wenn Plinius im 21. B. 4. Kap. von verschiedenen Arten des Saffrans

*) Nehmlich varietas autumnalis, oder die im Herbst blühende. Denn der im Frühling blühende Saffran ist nicht officinell, und kann auch nicht zur Färberey gebraucht werden. Seine angenehmen zeitigen Blüthen geben blos eine Zierde der Gärten ab, und heißen bey den Gärtnern Crocus schlechtweg. Anm. d. Ueb.

Saffrans in einigen Ländern redet, so giebt er dem von Centorbi in Sicilien die dritte Stelle: Prima nobilitas Cilicio, et ibi in Eryco monte, deinde Lycio, monte Olympo, mox Centuripino Siciliae. Solinus beschreibt die Fruchtbarkeit des sicilianischen Bodens, und sagt unter andern, daß der Boden um Centorbi nicht nur sehr fruchtbar an Getraide, Oel, und Wein sey, sondern daß ihm auch kein andrer in Ansehung des Saffrans, und dessen Vollkommenheit gleich komme. Licet quicquid Sicilia gignit, siue soli bonitate, siue hominis ingenio, proximum sit iis, quae optima judicantur, foetus tamen terrae Centuripino Croco vincitur.

Heutiges Tages wird zu Centorbi selbst kein Saffran mehr gebauet, aber wohl in der Nachbarschaft zu S. Filippo d' Argiro (dem alten Agyrium) auf den Bergen von Judica, zu Scarpello, und Forcisi, und in etlichen wenigen andern Oertern, welche zu des Plinius Zeiten zum Gebiet von Centorbi gehörten, welche Cicero wieder den Verres 3, 45. die Stadt der Ackersleute nennt, weil sich in ihrem Gebiete so viele Leute auf den Getraidebau legten, wie noch jetzt geschieht. Er sagt: ipsi aratores Centuripini, qui numerus est in Sicilia maximus: und ferner am angeführten Orte: Arant tota Sicilia fere Centuripini.

Weil

Weil sich nun damals so viel Ackersleute zu Centorbi aufhielten, so mußte die Stadt auch ein ansehnliches Gebiet haben. Es erstreckte sich gewiß viel weiter als das heutige, welches Cicero eben daselbst bekräftigt, indem er sagt, daß die Einwohner von Centorbi viele Güter im Gebiete der von dem Tyrannen Hiero von Syracusa erbaueten Stadt Enna besaßen. Diese Güter lagen nach des Strabo Bericht im sechsten Buche den Centuripinern in der Nähe: Propinquum Centuripis est oppidulum Aetnae, excipiens et deducens eos, qui montem Aetnam volunt ascendere. Hic enim mons in altum sese attollere incipit. Beym Cicero heißt es: Quid hoc Aetnenses soli dicunt? Imo etiam Centuripini, qui agri Aetnensis multo maximam partem possident. Unter diesen Umständen ist es gar wohl möglich, daß der an obgedachten Orten erbauete Saffran, derselbe von Centorbi ist, dessen Plinius erwähnt. Er hat noch nichts von der Güte verloren, welche dieser Schriftsteller ihm beylegt, weil der in der Nachbarschaft von Centorbi erzeugte Saffran noch bis auf den heutigen Tag in großem Rufe steht, und für den besten in Sicilien geachtet wird. Man kann ihn also füglich für den wahren centuripinischen Saffran der Alten annehmen.

Auf den Feldern von S. Filippo, Judica, Scarpello und Torcisi wird anjetzt eine Menge

Saffran erbauet. An den drey letzten Orten beschäftigen sich hauptsächlich einige Eremiten damit, und nähren sich fast einzig und allein von dieser Cultur.

Was nun den Bau dieser Pflanze selbst betrift, so verlangt sie leichten und mit Mist gedüngten Boden. Man kann sie zwar allenthalben aussäen, am besten gedeihet sie aber an bergichten und zugleich etwas kalten Orten. Dies stimmt auch mit des Plinius Nachricht überein: vermöge derselben wuchs der beste Saffran in Cicilien auf dem Berge Corico, darauf folgte der aus Lycien von dem Berge Olymp, und drittens der aus der Gegend von Centorbi, welche durchgehends an allen Orten bergicht ist, ein Beweis, daß man von jeher Hügel und Berge zum Saffran gewählt hat.

Der Boden wird im Monat May zuförderst von allem Unkraut gesäubert und alsdann die kleine Zwiebel in Löcher gepflanzt, die ins Gevierte fünf bis sechs Zoll auseinander gemacht werden. Zwischen drey Reihen wird alle Mal ein Gang gelassen. Die junge Zwiebel oder die Brut wird vorher von allen Theilen, welche in den vorigen drey Jahren Blühten getrieben haben, gereinigt.

Wenn die Zwiebel im September bald blühen will, wird der Boden rings umher leicht behackt, und aufgelockert, jedoch mit Behutsamkeit,

samkeit, damit die Zwiebel nicht entblößt, oder sonst beschädigt wird. Das Behacken geschicht um das Unkraut zu tilgen, wodurch das frische Wachsthum des Saffrans gehemmet werden würde.

Wenn zu Ende des Septembers, oder zu Anfange des Octobers der erste Regen fällt, so blühet der Saffran auf. Alsdenn fängt man an die Blühten einzusammlen, welches zwanzig Tage und länger dauert. Jeden Morgen pflücket man die aufgeblüheten Bluhmen ab, und unterläßt dieß keinen Morgen, weil sonst Blühten abfallen, und den Gewinst von der Pflanze vermindern. Die in der Bluhme enthaltene Faden (stamina) werden ausgerissen, auf Papier und mit solchem auf warme Ziegel gelegt, damit sie recht trocknen. Einige dörren sie auch an der Sonne. Weil nicht alle Faden zugleich wachsen, so werden nur alle Morgen die längsten genommen, und damit fortgefahren, so lange als welche übrig sind *).

Wenn

*) Des Abts Beschreibung ist undeutlich, unvollständig und unrichtig. Erst sagt er, daß die Bluhmen abgepflückt werden, und hernach, daß man nur die längsten Faden nimmt, und alsdenn die andern nachhohlet. Aber die Hauptsache ist, daß er immer von Fäden (stamini) redet, da er doch als Botaniker Pistill sagen sollte, denn es sind nicht die Staubfaden, stamina, welche den Saffran geben, sondern blos die Narben (stigmata) Die

Wenn die Einsammlung des Saffrans vorbey ist, so werden die Blätter, welche die Zwiebel getrieben, vermittelst Schüppen mit Erde bedeckt, wodurch die Zwiebel größer wird. Wenn die Jahrszeit herankommt, so treibt sie von neuem und desto herzhafter durch die aufgeschüttete Erde. Dies geschieht drey Jahre hintereinander, wenn man aber drey Aerndten vom Saffran gethan, so werden die Zwiebeln aus der Erde genommen, welche alsdenn viele Brut angesetzt haben. Diese nimmt man ab, und pflanzt sie wieder in einen andern Boden, weil man nie zwey Mal hinter einander dasselbe Feld wählt.

Die

Die undeutlichen Beschreibungen haben Herrn Professor Suckow S. 377. seiner ökonomischen Botanik auch verleitet zu sagen, daß nur die Staubbeutel gesammlet werden, da es doch gerade umgekehrt ist: Dies lehrt die englische allgemeine Haushaltungs und Landwissenschaft ausdrücklich Th. 3. S. 218. Der englische Saffran ist bekanntermaaßen von vorzüglicher Güte, daher wird der Bau und Einsammlung desselben am angeführten Orte sehr umständlich gezeigt. Dies bekräftigt auch der genaue Beobachter Löfling, welcher S. 137. seiner spanischen Reise den Saffranbau in la Mancha beschreibt, und mit klaren Worten hinzusetzt, daß alle Pistille ausgesucht werden. Es ist also undeutlich, was Sestini durch das Nachholen der nachwachsenden Fäden versteht, zumal da der Saffran nur eine Triandria ist, und also nicht viel Staubfäden hat.

Anm. des Ueb.

Die Vorzüge des guten ächten sicilianischen Saffrans bestehen darinn, daß eine kleine Quantität davon eine sehr starke Farbe giebt, und daß er auf der Zunge einen etwas bittern aromatischen Geschmack hat. Dieß sind die wahren Kennzeichen des reinen Saffrans. Wenn er hingegen verfälscht ist, so erkennt man solches dadurch, daß er weder hoch färbt, noch den gedachten bittern aromatischen Geschmack hat. Zur Verfälschung des Saffrans bedient man sich der Staubfäden zwoer Pflanzen, nehmlich des Scolymus Hispanicus Linn. der bey andern Botanicker Carduus Chrysanthemus auch wohl Spina lutea heißt, und auch des Safflors oder wilden Saffrans (Carthamus tinctorius). Plinius redet schon am angeführten Orte von der Verfälschung des Saffrans, und sagt, daß mit nichts mehr Betrügerey vorgehe als damit. Er giebt zur Probe des reinen Saffrans an, wenn er beym Reiben spröde ist, und leicht zerbricht, da der verfälschte hingegen feucht wird und nachgiebt; die andre Probe ist, wenn man Saffran in die Hand nimmt, und hernach das Gesicht damit reibet, so muß es etwas in den Augen und auf der Haut beißen. Adulteratur nihil aeque. Probatio sinceri, si imposita manu crepat veluti fragile. Humidum enim, quod euenit adulteratione, cedit. Altera probatio, si manu prolata ad ora, leniter faciem oculosque mordeat.

Die Landleute verkaufen ihren erbaueten Saffran, wenn er gut und unverfälscht ist, und wenn das Jahr ergiebig gewesen, den Rotolo für drey Once. Bey einer mittelmäßigen Aerndte gilt er vier, und auch noch wohl mehr Once, nachdem der Mißwachs groß ist.

Der Gebrauch des Saffrans ist sehr verschieden. Ein Mal bedient man sich dessen zum Färben der Tücher *), und auch in der Malerey als Farbe. Man mengt in vielen Gegenden zumal, da wo er erbauet wird, etwas Saffran an das Brod, und überhaupt an alle Arten von Mehlteig. Was den Gebrauch in der Medicin betrift, so beziehe ich mich auf den Artikel Crocus in des James Lexicon **).

Weil beym Einsammlen des Saffrans nur ein so kleiner Theil des Inwendigen der Bluhme genommen wird, so sieht man leicht, daß, um viel zu erhalten, nothwendig viel Feld damit erbauet werden muß. Dies ist der Grund, warum der in Sicilien gewonnene Saffran wieder im Lande verbraucht wird. Das Wenige, welches man

*) Vornehmlich zum Seidefärben, weil der Preiß für Tücher zu hoch ist. Ueb.

**) Er gehört unter die hitzigen auflösenden Arzneyen, und besitzt wegen der flüchtigen Theile auch eine schlafmachende Kraft, doch muß man sich sowohl in Ansehung der Menge, als des Körpers sehr damit in Acht nehmen. Ueb.

man bauet, kann keinen Handelszweig zur Ausfuhr abgeben. Inzwischen wär'e es leicht dahin zu bringen, daß man Geld dadurch hereinzöge, wenn man die Cultur des Saffrans vermehrte, wozu es nicht an tüchtigen Plätzen fehlt. Unternähmen die Landleute in Sicilien dieses, so könnten sie sich um desto sicherer eine Vermehrung der Einnahme davon versprechen, weil der hiesige Saffran von so vorzüglicher Güte ist.

Achter Brief.

Von den Maulbeerbäumen, den Seidenwürmern, und der sicilianischen Seide. An Herrn Mario Lastri, Vorsteher des Oratorium von S. Giovanni in Florenz, und Mitglied der großherzoglichen Akademie der Georgofili ebendaselbst.

Catania den 10. Aug. 1776.

Ich freue mich, wenn ich höre, daß mein Vaterland jetzt so reich an Oekonomen ist. Es hat uns zwar in vorigen Zeiten auch nicht daran gefehlt, aber die jetzige wohl eingerichtete Handlungsfreyheit hat unsre Mitbürger angespornet, landwirthschaftliche Gegenstände besser durchzudenken, und auf neue Gedanken zu gerathen; vielleicht werden wir es aufs höchste darinn bringen, wenn die Vorurtheile nicht mehr so groß sind, als sie bisher gewesen.

Um

Um Ihre Gewogenheit gegen mich zu vermehren, und Ihnen zugleich einen Beweis meiner Achtung zu geben, habe ich lange darauf gesonnen, von was für einer Materie, die Ihrer Neigung gemäß wäre, ich Sie unterhalten könnte, zumal nachdem ich vernommen, daß Sie Verfasser des Anno rustico, oder des Kalenders für die Landleute in Toscana sind, aus dessen Inhalte und Grundsätzen ich merke, daß seit einiger Zeit grosse Progressen in der Landwirthschaft bey uns gemacht werden *).

Ich finde, daß dieser Kalender dem Landmann den ihm so höchst nöthigen Unterricht ertheilet. Er ist nur gar zu sehr gewohnt nach der alten Leyer zu handeln, und alles dem Zufall zu überlassen, ohne sich um Gründe zu bekümmern, die aus der Natur der Sachen fliessen. Daher bleibt er gemeiniglich bey seinen alten Gewohnheiten, und folgt dem Beyspiel, welches er bey seinen Vätern gesehen hat. Ich behaupte deswegen nicht, daß man den Landmann mit allen Subtilitäten der Theorie und mit einer Menge neu angenommener Kunstwörter bekannt machen müsse, wovon er entweder gar keinen

*) Der Verfasser hat sich nicht geirret, denn seit der Zeit ist dieser Kalender alle Jahr erschienen. Er ist reichhaltig an neuen Entdeckungen und Einsichten, und an andern Orten hat man dem Beyspiel nachgeahmet.

nen, oder nur einen sehr geringen Nutzen haben würde.

Der Landmann muß auf die leichteste Art und ohne geheimnißvolles Wesen unterrichtet werden, und dies hat er Ihnen vermittelst eines Buches zu danken, welches dem Naturkündiger Genüge leistet, und doch auch zugleich dem Ackersmann mit Wenigem viele Kenntnisse beybringt. Die Pfarrer auf dem Lande sollten Ihre Absichten eifrig unterstützen, und Ihr Buch so wenig als die Bibel aus der Hand legen. Sie sollten es ihren Pfarrkindern, so gut als das Evangelium erklären. Dieses zeigt ihnen die Pflichten gegen Gott und den Nächsten, und jenes wie sie ihren Acker bauen müssen, welches vermöge ihres Standes eben so wohl ihre Pflicht ist.

Ich habe gehört, daß wirklich viele von den dortigen Landpfarrern Geschmack an der Landwirthschaft bekommen, und dieß macht mir Hofnung meinen Wunsch erfüllt zu sehen, zumal da verschiedene bereits ein gutes Beyspiel durch Schriften, welche unserm Vaterlande Ehre machen, gegeben haben.

Jedoch ich eile zur Ausführung meiner Absicht, nehmlich Sie dieses Mal von den hiesigen Maulbeerbäumen, Seidenwürmern, und der sicilianischen Seide zu unterhalten. Gegenstände, die Ihrer Neigung zur Landwirthschaft gemäß sind, und die Sie, wie andre ökonomische

Sachen,

Sachen, als eine Erhohlung von ernsthaftern Studien ansehen können.

Wir wissen aus der Geschichte, daß die Eyer der Seidenwürmer dem Kaiser Justinian von zween Mönchen aus Indien nach Constantinopel gebracht worden, und daß diese auch die Zucht der Würmer, und den Gebrauch ihres Gespinnstes lehrten. Von hier breitete sich diese Kunst nach Griechenland aus, und von da kam sie durch Roger I. König von Sicilien nach Italien. Dieser führte sie im J. 1148. zu Palermo der Hauptstadt seines Reiches ein, als er nach der Eroberung der Städte Korinth, Athen, und Theben siegreich aus Griechenland zurück kam. Es läßt sich nicht mit Gewißheit bestimmen, ob man vor dieser Zeit die Seidenwürmerzucht in Italien verstanden, und gehört nicht zu unserm Zweck zu untersuchen, ob man schon zu Carls des Großen Zeiten etwas davon in Spanien gewußt habe, wie aus gewissen von Muratori angeführten Dokumenten glaublich scheint.

Den größten Fortgang unter allen sicilianischen Städten, machte dieser neue Handlungszweig zu Meßina. Die Zucht der Maulbeerbäume nahm im Gebiete dieser Stadt schnell zu, und sie steht noch bis auf den heutigen Tag in dem Rufe, daß hier nicht nur die meisten Maulbeerbäume wachsen, sondern daß dieser Ort auch

die meiste Seide, und Seidenwaaren liefert. Nach Meßina kommen die Städte Palermo und Catania.

Es konnte nicht fehlen, daß auch die andern Völker in Italien auf einen für die Handlung aller Nationen so wichtigen Gegenstand ihre Aufmerksamkeit richteten. Die Begierde Seidenwürmer zu ziehen breitete sich bald über ganz Italien aus. Wir können heutiges Tages nicht mehr mit Gewißheit bestimmen, welche unter den italiänischen Republicken dem Fleiße der Sicilianer und Griechen zuerst nachzuahmen gesucht. Einige glauben die Einwohner von Lucca, welche von jeher berühmte Seidenhändler gewesen. Sie sahen damals ein, was für Reichthümer dadurch zu erwerben wären, und wie viel arme Hände durch Einführung dieser neuen Manufaktur ernährt werden konnten, wie aus der Devise oder dem Sinnbilde erhellet, welches sie errichteten. Es stellte einen Ballen Seide vor mit der Ueberschrift:

Dei munus diligenter curandum
pro vita multorum.

Ich wünschte man könnte den Zeitpunkt der Einführung des Seidenbaues zu Lucca ganz genau bestimmen, weil mich dieses vielleicht in meiner Meynnng bestärken würde, daß man in unserm Toscana ihn eben so zeitig angefangen, und daß wir ihn zugleich mit jenem aus Sicilien

oder

oder Griechenland eingeführt haben. Jetzt herrscht eine große Ungewißheit in diesem Stücke, und unsre ältesten Geschichtschreiber sagen wenig, oder gar nichts davon, weil diese Kunst damals noch in ihrer Kindheit war, und man nicht voraus sahe, was für große Vortheile der Staat, künftig, wenn sie mehr verfeinert seyn würde, davon ziehen könnte.

Unser berühmter Schriftsteller von der Decima führt gegründete Muthmaaßungen an, daß diese Kunst bereits vor dem Jahre 1204. in Florenz eine Zunft war, dies läßt sich dadurch beweisen, daß im besagtem Jahre die Vorsteher (Consoli) der Porta Santa Maria, oder der Seidenmanufakturen nebst den Vorstehern der Wollenmanufakturen bey den Friedensunterhandlungen zwischen den Republicken Siena und Florenz zugegen waren.

Es ist außer Zweifel, daß im Jahr 1225. bereits verschiedne Verordnungen wegen der Seidenarbeiter gemacht sind, welche nachgehends im Jahr 1335. in Ordnung gebracht wurden, und die Form der Gesetze bekamen. Nachdem wir im Vorbeygehen die Geschichte von der Einführung des Seidenbaues, und Verarbeitung der Seide berührt haben, so wollen wir nun etwas von der Nahrung dieses kleinen Insekts beybringen, welches so viele fleißige Hände be-

schäftigt, so viele Reichthümer verschaft, aber auch die Quelle großer Ueppigkeiten ist.

Wenn König Roger zuerst Eyer von Seidenwürmern nach Italien brachte, so ist ausgemacht, daß er versichert seyn mußte, die ihnen nöthige Speise daselbst zu finden. Der Maulbeerbaum befand sich wirklich schon in unsern Ländern, und ist ihnen vielleicht von jeher eigenthümlich gewesen. Plinius, Varro, und die ältesten Schriftsteller gedenken seiner bereits, aber sie wußten nichts von dem Nutzen, den man in unsern Zeiten davon zieht. Sie kannten höchstens die Frucht, und theilten sie, wie wir, in weiße und schwarze Maulbeere.

So bald man aber den wichtigen Vortheil, welchen die Blätter geben, in Erfahrung brachte, fieng man natürlicher Weise an, auf die Vermehrung und gehörige Cultur derselben bedacht zu seyn, und diejenigen Arten auszusuchen, welche dem Seidenwurm die beste Nahrung geben. Wenn ich mich recht besinne, so giebt es in Toscana sechs Arten der Maulbeerbäume nehmlich 1) den Maulbeerbaum mit weißer Frucht (morus alba *Linn.*) 2) den mit pomeranzenartigen Blättern. 3) Den sogenannten Moro fioraio. 4) Den Maulbeerbaum mit violetter Frucht. 5) Den spanischen Maulbeerbaum, und 6) den Maulbeerbaum mit schwarzen Beeren, (morus nigra *Linn.*)

Bey uns empfiehlt man vornehmlich den weißen Maulbeerbaum, und bedient sich der übrigen nur zuweilen, den schwarzen hält man hingegen nicht für gut. In Sicilien ist es gerade umgekehrt, man zieht vornehmlich den schwarzen Maulbeerbaum, und hält nicht viel auf den weißen, mit seinen Varietäten. Der Pater Cupani führt im Orto Cattolico fünf in Sicilien bekannte Arten des Maulbeerbaums an, als da sind:

1) Morus fructu nigro beym Caspar Bauhin, und morus nigra beym Johann Bauhin, und Linne'. Cupani beschreibt ihn: folio maiori, crassiori, integro e rotundo acuminato, fructu maiori legibiliori.

2) Eadem foemina, laciniato folio minori ac tenuiori, tenacius haerente, fructu minori, minusue saporo, welches eine bloße Varietät des vorigen ist.

3) Morus fructu albo des Caspar Bauhins, und Morus alba des Johann Bauhins, und Linne' nach dem Cupani fructu maiori ac suauiori.

4) Eadem fructu minori, macriori, purpurante.

5) Morus alba fructu minori insulso. Die beyden letzten sind abermals bloße Varietäten des weißen Maulbeerbaums.

Man kennt heutiges Tages noch andre Varietäten von Maulbeerbäumen in Sicilien, und

sind sie gleich nicht häufig, so hängt die Vermehrung doch blos von dem Willen fleißiger Anbauer ab.

Außer dem Gebiete von Meßina hat das ganze Val di Demona auf dieser glückseligen Insel einen großen Ueberfluß an Maulbeerbäumen. In diesem liegt der größte Theil des Gebietes von Catania, der übrige Theil gehört zum Val di Noto, und ist nicht weniger reich an diesen Bäumen, so wie überhaupt alle Gegenden von Sicilien.

Die Vermehrung der Maulbeerbäume geschieht auf eine zwiefache Weise, theils durch Reiser, theils durch starke Aeste oder Zweige von diesen Bäumen. Man sucht solche Reiser dazu aus, welche die Figur des Buchstabens T haben. Die beyden obern Arme werden in die Erde gesetzt, so daß das Reis nur in die Höhe steht. Nach Verlauf von drey Jahren versetzt man diese jungen Bäume an den Ort, wo sie stehen bleiben sollen. Dieser Methode bedient man sich um Meßina, wo der Boden weich ist. Um Catania, wo man trocknern Boden hat, hauet man starke Setzlinge von dem Bäumen ab. Wenn diese drey Jahre gestanden, und gute Wurzeln geschlagen haben, gilt das Stück 5. bis 6. Tari.

Ob die Maulbeerbäume gleich allenthalben in Sicilien gut fortkommen, und das hiesige

Clima

Clima wärmer als in irgend einer Provinz von Italien ist, so schlagen die Blätter doch erst zu Ende des Aprils, oder mit Anfange des Mayes aus. In unserm Toscana treiben sie hingegen, wie Ihnen bekannt ist, zeitiger, welches meines Erachtens von dem bey uns häufigern Regen herrührt, welcher kurz dauert, und worauf gleich wieder warme Luft folgt.

Inzwischen sind die Blätter des spätern Ausschlagens ungeachtet, zween sehr nachtheiligen Zufällen unterworfen, nehmlich dem Reife, der auch bey uns gewöhnlich ist, und dem Südwinde (scirocco) welche hier häufiger als jener ist. Dieser verdorret die zarten Triebe, daß sie eben so zusammen schrumpeln als vom Reife.

Die fleißigen Sicilianer haben jedoch gewisse Hülfsmittel diesem Uebel eingermaaßen vorzubeugen, welches desto schädlicher ist, weil es den Blättern gerade zu der Zeit wiederfährt, da die Würmer auskriechen. Die sorgfältige Natur weiß ihre Wirkungen so einzurichten, daß der Wurm ohne weitere Beyhülfe und Vorsorge auskriecht, wenn die Blätter des Maulbeerbaums ausschlagen. Diese Würmer gedeihen auch am besten, und vollenden die Arbeiten während ihres kurzen Lebens weit besser. Wer seine Würmer hingegen auf eine künstliche Weise ausbrütet, wird in der Folge sehen, daß sie

weit

weit mehrern Zufällen ausgesetzt sind, und daß die Zucht unsicherer ist.

Das Mittel dem vom Reife, und Scirocco zu befürchtenden Schaden zuvorzukommen, besteht darinn, daß sie zum Behuf der auskriechenden Würmer nach Proportion der Anzahl, die ein jeder aufzieht, einen Platz mit Maulbeersamen besäen, mit den aufgehenden zarten Blättern füttern sie die kleinen Würmer, und nähren sie so lange damit, bis die Blätter der Bäume groß und zeitig genug sind.

Von diesem Verfahren ziehen sie einen doppelten Vortheil. Der erste ist, daß sie dadurch die großen Bäume sehr schonen. Es ist nicht zu läugnen, wenn man ihnen die zarten Blätter zur Nahrung für die Würmer nimmt, so können sie hernach bey weitem nicht so viele große Blätter liefern, als wenn man ihnen solche ließe. Der Umstand scheint von geringer Wichtigkeit zu seyn, wie bey vielen Dingen, wo man nur auf den Privatvortheil oder Schaden, und nicht auf das allgemeine Beste sieht; wollte man aber den Unterschied genau berechnen, so würde sich zeigen, daß dieses eine keinesweges zu verachtende Sparsamkeit ist. Man gebe nur Acht, wenn die ganz jungen Blätter abgepflückt werden, und beobachte hernach einen Baum, dessen Blätter man gehörig auswachsen lassen, so wird man

man sich von dem großen Unterschied deutlich überzeugen.

Die Erfahrung lehrt, daß wenn man einem Baume die jungen Triebe nimmt, bald wieder neue Blätter bey demselben Auge ausschlagen. Diesen Nachwuchs blattet man mit ab, wenn man die letzten Blätter abliefet: sollte dies nicht die Veranlassung zu vielen Krankheiten des Seidenwurms geben können? Glauben doch manche, und andre wollen es gar aus der Erfahrung wissen, daß dies nicht die beste Nahrung für die Würmer abgiebt.

Viele Zufälle derselben, davon sie gerade zu der Zeit, wenn sie ihre gehörige Größe erlangt haben, und wenn sie jenen Nachwuchs bekommen, leiden müssen, schiebt man auf Rechnung der bösen Ausdünstungen, des Wetterleuchtens, der Stürme, des Donners und andrer Lufterscheinungen, die in der Jahrszeit, wenn der Wurm lebt, häufig sind. Man würde aber von diesen gemeinen eingewurzelten Vorurtheilen ganz anders denken, wenn man erwegte, daß dieses Insekt seiner natürlichen Bestimmung nach unter freyem Himmel leben muß. Es wäre ein grober Irthum, wenn jemand sich einbildete, daß man in den Gegenden, welche das eigentliche Vaterland des Seidenwurms sind, vom Brausen der Stürme, und dem Getöse des Donners nichts wisse.

Inzwischen haben die Sicilianer eben solche wunderliche Einbildungen, als andre Nationen bey der Seidenwürmerzucht. Sie sind fest überzeugt, daß das Getöse des Donners ihr schädlich sey; sie gewöhnen deswegen die Würmer bald nach dem Auskriechen an das Lärmen, und trommeln ihnen zu dem Ende oft was vor.

Der andre Vortheil von der Aussaat des Maulbeersamens besteht darinn, daß man etwas zum Unterhalt der Würmer hat, wenn die großen Maulbeerbäume vom Reif leiden. Wenn gleich Sicilien schon unter einem wärmern Himmelsstriche als Toscana liegt, so thut der Reif hier doch eben so wohl zuweilen Schaden, und wird desto schädlicher, wenn er sich auf dem Lande bey einem schon etwas verstrichenen Frühling einstellt.

Weil man den Reif um diese Jahreszeit aus gewissen Merkmalen ziemlich gewiß voraus sehen kann, so pflegt man die jungen aufgegangenen Pflanzen zuzudecken, damit man Futter für die junge Brut hat, wenn der Reif etwa die großen Bäume verdürbe, und der Gewinn von der Seide entweder ganz oder größten Theils verloren geht.

Wenn die Bäume gleich beym ersten Ausbruche beschädigt werden, können sie den Würmern nicht eher wieder Nahrung geben, als biß sie von neuem getrieben haben, und dieser Zwischen-

schenraum wird mit Blättern von den jungen Pflanzen ersetzt. Allein hierbey ist wohl zu merken, daß der Baum nach dem zweyten Triebe, nie so viel Blätter wieder bekommt, als wenn er seinen ersten Trieb behält; man zieht mit solchen die Würmer zwar bis zum Einspinnen auf, allein man merkt den Unterschied an den Cocons gar deutlich, weil die Seide eines Wurms, der mit Nachwuchse gefüttert worden, nie so gut ist, als von Blättern des ersten Triebes.

Die Blätter werden nirgends in Sicilien auf dem Markte verkauft, ein jeder kann sie verkaufen, wo und so theuer als er will. Gemeiniglich kostet der Sack Blätter, welcher 30. Rotoli wiegt, 3 Tari, das heißt: nach florentinischem Gelde und Gewichte 75½ Pfund kosten ohngefähr, 18. Crazie. Dies ist zu verstehen, wenn jemand eine große Partie und in guten Jahren kauft. Leidet man hingegen Mangel an Blättern, (welches jedoch selten ist) so steiget der Preis eines Sacks zuweilen auf 10. Tari. Diejenigen, welche nur zum Vergnügen Würmer aufziehen, und nur wenige Pfunde nöthig haben, müssen die Blätter alle Mal viel theurer bezahlen.

Ich sollte hier auch etwas von der zwiefachen Seidenwürmerzucht in einem Jahre beybringen, welche in Sicilien nicht ganz ungewöhnlich ist. Allein der Prinz von Biscari hat

Ihrer

Ihrer Akademie der Georgofili bereits eine Abhandlung darüber eingeschickt, die Sie vermuthlich haben ablesen hören, oder selbst gelesen. Ich mag meinen Landsleuten auch nichts darüber sagen, man möchte mir sonst vielleicht aus Vorurtheil durch Gesetze und philosophische Gründe beweisen wollen, daß dieses nicht erlaubt werden müsse. Eigentlich sollte die Erfahrung hier allein entscheiden, was kann ich aber gegen diejenigen einwenden, die sich auf die Erfahrung berufen, ob ich gleich wohl weiß, daß sie sich wegen der Verbindung von hundert kleinen Nebenumständen, welche die Sache verändern, bey aller ihrer Erfahrung irren können?

In Sicilien ist der Seidenwurm nach vierzig Tagen gemeiniglich vollkommen, und so weit, daß er sich einspinnen kann. Der Instinkt treibt ihn alsdenn seine Blätter und sein Lager zu verlassen, und sich einen Ort zum Einspinnen auszusuchen. Um ihm dieses zu erleichtern, legt man in der Nähe allerley gedörrte Pflanzen, vornehmlich Binsen, und Reißig; und neben solche in mehrerer Entfernung immer wieder andere, damit er sich selbst einen Ort wählen kann.

Wer nicht viel Würmer hat, kann darauf Acht geben, und diejenigen, welche sich einspinnen wollen, auf das Reißig setzen; aber bey einer großen Menge muß man es ihnen selbst

über-

überlassen sich einen Platz zu suchen, um ihr Gespinste anzufangen.

Die Cocons (hier zu Lande Bufali genannt) sind in Sicilien rauch und grob, sie geben auch eine grobe starke Seide. Man hat aber auch Cocons, die eine feine zarte Seide liefern, und diese kommen von Würmern, die mit weißen Maulbeerblättern aufgezogen worden, welche man aber obgedachtermaaßen nur selten auf dieser Insel antrift.

Dem ohngeachtet bin ich fest überzeugt, daß die Cultur der weißen Maulbeerbäume nie in Aufnahme kommen wird, wenn man gleich weiß, daß dies beßere Seide giebt, weil nicht zu läugnen ist, daß die mit solchen Blättern aufgezogenen Würmer viel schwächer sind, häufiger sterben, und den Cocon oft unvollendet lassen, oder ihn leicht und dünner spinnen.

In Ansehung der groben Seide überhaupt bin ich der Meynung, daß solches größtentheils von der Art sie abzuhaspeln abhängt, welches hier nicht die Weiber, sondern die Männer verrichten. Als la Feuille Vicekönig war, führte Dom. Bisani, Vorsteher der Handlungsgesellschaft zu Messina, die piemontesische Art Seide abzuhaspeln ein, und verschrieb deswegen eigne Leute dazu aus Piemont. Dies geschieht noch, aber nur mit einer geringen Quantität, weil

alle auf diese Art zubereitete Seide ohngefehr nur 24000 Pfund beträgt.

Es ist in Sicilien nicht üblich die Cocons zum Verkauf auf den Markt zu bringen, sondern die Seide muß abgehaspelt seyn. Es sind hin und wieder Jahrmärkte, wo die Seide feil geboten wird, als zu Patti, Naso, Mojo, S. Stefano di Camastro, Novara, S. Agata, S. Angiolo, Giojosa, und Saponara. Der vornehmste Jahrmarkt unter allen ist zu Jaci Reale, er heißt der Jahrmarkt di S. Venere, und dauert vom 11. Jul. bis zu Ende des Monats.

Die Seide, welche in der Gegend der Meerenge von Meßina abgehaspelt wird, darf nicht auf gedachte Jahrmärkte kommen, sondern muß insgesammt nach Meßina geliefert werden. Dies ist die feinste Seide von ganz Sicilien, die andre ist weit gröber. Die Sicilianer wissen gar wohl, daß dieses von dem bessern oder schlechtern Abhaspeln herrührt. Bisher hatte man zu Catania auch grobe Seide gewonnen, allein seit ein Paar Jahren hat man Leute aus Meßina kommen lassen, und die von ihnen abgehaspelte Seide ist wirklich feiner und von besserer Güte. Allein die Hauptsache, oder der Fehler liegt darinn, daß derjenige der gröbere Seide abhaspelt, in einem Tage mehr Pfunde liefern kann, als derjenige, dessen Seide feiner

aus-

ausfällt, folglich verdient er einen bessern Handlohn.

Die Seide gäbe mir Materie genug an die Hand, meinen Brief zu verlängern, wenn ich mich auf die daraus fabricirten Waaren, und den Handel damit einlassen wollte. Ich könnte hier vieles von den Vorschriften, nach welchen die Waaren verfertigt werden müssen, von der Färberey u. s. w. beybringen. Vielleicht unterhalte ich Sie bey einer andern Gelegenheit davon. Für dieses Mal schließe ich, und bin ꝛc. *)

*) Während des Drucks dieser Briefe haben wir noch Zusätze vom Herrn Abt Sestini zu dem, was er von der Cultur der Maulbeerbäume gesagt, erhalten. Er theilt dem Herrn Lastri darinn verschiedene lesenswürdige Nachrichten mit, weswegen wir kein Bedenken tragen diesen Brief hier beyzufügen.

Neunter Brief.

Zusätze zum vorigen Briefe.

Wenn ich nicht irre, so habe ich in meinem Briefe vom 10. Aug. 1776. verschiedene Dinge, welche die Maulbeerbäume betreffen, übergangen. Sie sind zwar von keiner großen Wichtigkeit, dienen aber doch die Nachrichten von der Cultur derselben vollständiger zu machen. Die Varietäten dieses Baumes habe ich Ihnen schon gemeldet.

Sie kennen auch bereits die doppelte Art der Vermehrung derselben. Die eine ist im Gebiete der Stadt Meßina üblich, und geschieht mit kleinen Reisern, welche die Gestalt des Buchstabens T haben.

Sie werden reihenweise drey Palmen weit auseinander gesetzt, um sie desto bequemer wässern, oder das Wasser vorbey leiten zu können. Die beste Zeit zu dieser Pflanzung ist von der Mitte des Februars bis zur Mitte des Märzes. Der Boden muß fett, weich, und locker seyn.

Diese Art die Maulbeerbäume zu pflanzen, ist auch in Calabrien gebräuchlich *). Nach Verlauf von drey Jahren setzt man sie an den für sie bestimmten Platz.

Die zweyte Art der Vermehrung der Maulbeerbäume, welche in dem Gebiete von Mascali Jaci Reale, Catania, um den Berg Aetna, und in vielen andern Gegenden von Sicilien üblich ist; besteht darinn, daß man Zweige, die viele kleine Triebe haben, abhackt, und solche in Löcher legt, die sechs Palmi tief und viere weit sind. Die kleinen Reiser werden alle auf eine Seite und in den Löchern niedergebogen. Das stärkste und schönste bleibt nur aufwärts stehen, und zwar mit dem Erdboden gleich, doch wird es auch mit Erde bedeckt, damit die Sonnenstrahlen ihm nicht schaden.

Einige füllen die Löcher ganz zu, und treten die Erde fest, andre füllen sie anfangs nur bis

*) Man pflegt zu Meßina auch Maulbeersamen zu säen, und die Methode dabey ist eben so wie im Toscanischen.

bis auf die Hälfte, und werfen sie nach und nach voll. Dies geschieht darum, damit sie unten rechte Wurzel treiben, einen so viel möglich festen Stand bekommen, und wenn sie groß werden, den Stürmen desto bessern Widerstand thun. Füllt man die Löcher hingegen auf einmal ganz zu, so treiben die meisten Bäumchen nach oben zu Wurzeln, welche, weil sie zu nahe an der Oberfläche des Bodens sind, lange nicht so fest bey starkem Winde stehen; die tägliche Erfahrung lehrt dieses, weil es alle Jahre einige Mal heftig stürmet. Diese Art von Pflanzung wird ebenfalls zu obgedachter Zeit vorgenommen.

Die vielen unter der Erde verschütteten jungen Reiser treiben auch zum Theil, werden aber nach vier oder fünf Jahren abgeschnitten, und nur der zuerst dazu bestimmte Trieb, oder der beste von jenen gelassen. Andre unterlassen dieses, putzen nach sieben Jahren nur den größten aus, und beschneiden ihn wie die Weinstöcke, indem sie ihm zwey oder drey Augen lassen, da-

mit

mit ein schöner Baum entstehe; die andern Triebe werden als unnütze insgesammt weggenommen.

Man läßt die Maulbeerbäume, so wie sie von Natur wachsen, in die Höhe gehen. Sie bekommen meistens eine schöne Form, werden hoch und stark. Man setzt sie um die Häuser, auf die Heerstraßen, in kleine Wäldchen, nebst andern Fruchtbäumen auf die Felder, und in die Gärten, wie in Toscana zu geschehen pflegt.

Sie pflücken Blatt für Blatt mit dem Nagel des Daums und dem Zeigefinger ab, welches sehr hurtig geht. Die Blätter an den obern Spitzen bleiben stehen. Diese Art zu pflücken verdient Beyfall, weil die jungen Triebe dadurch nicht beschädigt werden, welches sich leicht zuträgt, wenn man diese Sorgfalt nicht beobachtet.

Es ist nicht üblich die Bäume sehr zu beschneiden, doch wird das dürre Holz ausgeputzt. Einige thun dieses nach dem Abblatten,

andre im Januar und zwar etwa alle drey Jahre einmal, zu gleicher Zeit werden die Zweige abgenommen, welche zu lang wachsen, damit sie den übrigen gleich kommen, weil man die Maulbeerbäume mit einer Krone, ohngefehr so wie die Piënchenbäume wachsen, ziehet.

Der sicilianische Landmann kennt keine Krankheiten des Maulbeerbaums, sondern überläßt ihn völlig der Natur. So wohl große als kleine Bäume pflegen gleichwohl aufzusprossen, wogegen keine Hülfe ist. Manche schwitzen auch viel Gummi aus, in welchem Falle man Pech gebraucht, es hilft aber nichts. Ich bin ꝛc.

Des Herrn Abts
Dominicus Sestini

Briefe
aus Sicilien und der Türkey
an
seine Freunde in Toscana.

Aus dem Italienischen.

Zweyter Band.
Zwote Abtheilung.

Mit gnädigster Freyheit.

Leipzig,
bey Caspar Fritsch, 1782.

Innhalt
der zweyten Abtheilung
des zweyten Bandes.

10. Brief. Einige Nachrichten vom Seidenhandel in Sicilien S. 121

11. Brief. Von der Caprification oder Befruchtung der Feigenbäume, wie sie in Sicilien üblich ist 125

12. Brief. Von den Seidenmanufakturen in Sicilien, und den ihrentwegen gemachten Verordnungen 133

13. Brief. Von der Cultur des Sumachs, oder Gärberbaums, von den Lupinen, und der Zubereitung des Leinöls 142

14. Brief.

14. Brief. Von der in Sicilien üblichen Jagd. Einige botanische Bemerkungen S. 157

15. Ueber zwey alte Ackerinstrumente 162

16. Brief. Von den Agrumen in Sicilien, und dem einträglichen Handel damit 172

17. Brief. Von dem Zitronensaft, und Zitronengeist, und dem Handel damit in Sicilien 190

18. Brief. Vom Lotus oder südlichen Zürgelbaum, und dem Mastixbaum 195

Briefe

Briefe
aus Sicilien und der Türkey.

Zehnter Brief.
Einige Nachrichten vom Seidenhandel in Sicilien.

Catania den 20 Aug. 1776.

Unterm 10 dieses Monats schrieb ich an den Hrn. Vorsteher Lastri einen Brief *) über die Maulbeerbäume und Seidenwürmer, bey welcher Gelegenheit ich auch etwas von der sicilianischen Seide einfließen ließ, das mir aber nicht bestimmt genug scheint, und den Kaufmann, der die Triebfeder des ganzen Handels ist, nicht befriediget. Dem Hrn. Lastri habe ich mit diesen geringen Zusätzen nicht wieder beschwerlich fallen wollen, deswegen schicke ich sie Ihnen, da wir auf einen freundschaftlichen Fuß mit einander stehen, um sie jenem nach Gefallen mitzutheilen.

Die sicilianische Seide ist durchgehends gelblich. Die nach gewissen Märkten **) gebracht wird,

*) S. den 8 und letzten Brief der vorigen Abtheilung.
**) S. oben S. 114.

wird, und von der besten Art ist (gregge) verkauft man sowohl zum innländischen als ausländischen Handel bey Pfunden zu 12 Unzen. Nach Aci bringt man zur Messe, die fast von allen Kaufleuten des Reichs besucht wird, blos rohe Seide. Im vorigen Jahre galt das Pfund

vom ersten Faden (gregge)	24 Tar.
vom 2ten Faden (Trame) Tramseide	20 –
vom 3ten Faden (Orsoi) *) Organsinseide	18 –

Die Seide von Messina, welche feiner, zarter und folglich von mehrerer Güte ist, war auch theurer, nemlich das Pfund galt

vom ersten Faden	28
vom 2ten Faden	26
vom 3ten Faden	24 Tari.

Im Handel wird die Seide überhaupt in diese drey Klassen eingetheilt: und unter dem ersten, zweyten und dritten Faden versteht man die besten Arten. Es ist aber unter diesen wieder ein Unterschied, indem einige Seide von minderer Güte ist als die andre. Um diese verschiedenen Arten zu unterscheiden, wird die Beschaffenheit gleich aussen auf den Ballen mit folgenden Buchstaben angezeigt:

P.F.M. bedeutet Primo filo mezzette.
V.M. — Vantaggiate mezzette.

O. B.

*) Trama heißt der Einschlag, und Orsojo die Kette bey den Seidenwebern.

O. B. V. bedeutet ordinarie buone vantaggiate.
O. OB. V. — ordinarie ottime buone vantaggiate.
OB. — ordinarie buone.
O. — ordinarie.
O. M. — ordinarie mediocri.

Nachdem die innere Güte verschieden ist, ist auch der Preis der Seide 8 bis 10 Tarì unterschieden.

Ich wünschte Ihnen eine richtige und auf sichere Angaben gegründete Rechnung von dem jährlichen Ertrag der Seide in Sicilien geben zu können, allein es fehlen mir hinlängliche Quellen dazu, worauf ich mich verlassen kann. So viel ist gewiß, daß der Gewinn ansehnlich, und für das Reich ungemein wichtig ist. Ein großer Theil dieser Stücke wird in den verschiedenen Manufakturen des Landes verarbeitet, wovon ich Ihnen bey einer andern Gelegenheit umständlichere Nachrichten zu ertheilen gedenke. Dieses großen einheimischen Verbrauchs ungeachtet, versenden die Städte Messina und Palermo alle Jahre ohngefehr 24000 Ballen Seide, wovon jeder 300 Pfund und etwas darüber wiegt, außerhalb Landes.

Die Seide, welche vornemlich zum auswärtigen Verkauf zubereitet wird, sind die Gregge, die Trame, wovon die Zubereitung (maestranza) aufs Pfund drey Tarì, und die Orsoi, wo sie sechs Tarì kostet. Ueber dieses muß man noch drey Tarì an allerley Kosten bis an Bord, auf

jedes Pfund, oder 30 Once auf jeden Ballen rechnen. Die meiste Seide geht nach Livorno, Lucca, Genua, Frankreich und England ꝛc. und Sicilien zieht dafür jährlich ansehnliche Summen baar herein.

Der Preis der Seide und der Unkosten ist ungemein gestiegen. Vor 20 bis 30 Jahren galt das Pfund von den Sete grezze nicht mehr als 12, höchstens 15 Tarì. Und was für ein Unterschied unter den Kosten war, erhellet aus einer Berechnung über 10 Ballen Seide, welche in des Giuseppe Amato, und Urso Palermitano praktischen Oekonomie Tratt. 7. Cap. 21. steht; die Kosten belaufen sich darinn nicht höher als 10 Once auf jedem Ballen. Allein der Handel hat sehr zugenommen, und daher auch der Preis der Waaren, und die Kosten. Gedachte Berechnung fällt im Auszuge folgender Gestalt aus:

Rechnung über 10 Ballen Seide von den Hrn. Giulio Carlo und Pietro Fornari zu Palermo, den 26 Febr. 1776.

Die 10 Ballen wiegen 3025 Pfund, und kosten	Once 1694
Zoll, neuer Impost, Wagegeld ꝛc.	— 88. 16
Emballirung, Leinwand, Stricke, und an Bord zu schaffen	— 35. 5
	1871. 21
Provision für die Herren Fornari zu 2 Procent	36. 10. 12

Ver-

Verzeihen Sie mir, wenn ich Ihnen mit diesen Berechnungen beschwerlich gefallen bin: und bleiben Sie mir gewogen ꝛc.

Eilfter Brief.

Von der Caprification oder Befruchtung der Feigenbäume, wie sie in Sicilien üblich ist. An Hrn. D. Attilio Zuccagni, Adjunkt bey dem Großherzogl. Natural. Kabinet zu Florenz, und Mitglied der Akademie der Georgofili.

Catania den 1 Sept. 1776.

In meinem letzten Briefe, der von den Pistacienbäumen handelte *), versprach ich Ihnen bey gelegener Zeit einige Nachrichten von der in Sicilien üblichen Caprification mitzutheilen. Die jetzige Jahrszeit der Feigen ist die bequemste um mein Versprechen zu erfüllen.

Ich sagte Ihnen damals der Pater Boccone habe angemerkt, daß es in Sicilien eine Art von Feigenbäumen Scaldano oder Sciroccano genannt, gebe, dessen Früchte allezeit unreif und unvollkommen abfallen, und daß die Sicilianer, um diesem Uebel vorzubeugen, Schnüre von wilden Feigen, die sie Scattajoli nennen, an einander zu reihen, und über die guten Feigenbäu-

*) S. Br. 14. Band 1. S. 126.

me aufzuhängen pflegen, um diese dadurch zu befruchten, welches sie Saldare, oder Sicroccare nennen, ohne welches Mittel die Feigen nie zur Reife gelangen. Ich fügte hinzu, daß dieser Gebrauch noch bey den Sicilianern herrsche, indem sie ein Dutzend wilde Feigen an Binsen anreiheten, und den 23 oder 24 Junius über allerley Arten von zahmen oder cultivirten Feigenbäumen aufhiengen.

Die Ursachen dieses Verfahrens hat Herr Jeannon de St. Laurent in seiner Abhandlung von der Caprification*) gezeigt: und man sieht daraus die Vortheile, indem die Feigen viel größer werden, und nicht vor ihrer Reife abfallen. Ein eben so dem Schein nach geheimnißvolles Phänomen ist die Befruchtung der Pistacienbäume, wovon ich in eben dem Briefe redete: wer aber mit dem System von dem Geschlecht der Pflanzen bekannt ist, dem kann es nicht schwer fallen den Grund von diesen in der Natur so merkwürdigen Erscheinungen einzusehen.

Es ist bekannt, daß die Frucht des Feigenbaums nichts anders ist, als eine Menge kleiner Blühmgen, die mit einer gemeinschaftlichen Hülle in Form eines Sacks oder Beutels umgeben ist. Die Beobachtungen haben gelehrt, daß

*) Sie steht im zweyten Bande der Schriften der Società Colombaria zu Florenz. S. 243.

daß der zahme oder cultivirte Feigenbaum blos weibliche Bluhmen mit einem Pistill trägt; der Caprifico oder wilde hingegen nichts als männliche mit Staubfäden, die eine Menge Staub enthalten, welcher wie der Same bey den Thieren, die weiblichen Bluhmen befruchtet. Dieses vorausgesetzt, kann man sich leicht vorstellen, wie die Früchte des über den zahmen Feigenbaum aufgehangenen Caprifico einen Einfluß auf die Befruchtung der Früchte von jenem haben und dadurch ihren Wachsthum und Reife befördern könne.

Mit der Fortschaffung des Samenstaubes von der Frucht des Caprifico auf die von dem zahmen Feigenbaum geht es auf eine ähnliche Art zu, wie ich bey den Pistacienbäumen angeführt habe, nemlich durch Insekten. Diese geheimnißvolle Befruchtung wird durch einen Haufen sehr kleiner Ichneumons *) vollzogen, die in der Frucht des Caprifico, wohin die Mütter die Eyer legen, auskriechen, und indem sie jene ganz mit dem Samenstaube bepudert verlassen, die süßen saftigen Früchte des weiblichen Feigenbaums aufführen, und durch die obere Oeffnung, die man das Auge oder den Nabel nennt, hineinkriechen, da sie denn durch ihre Bewegung unter den vielen Pistillen der weiblichen Bluhmen

*) oder vielmehr eine Art von Galläpfelwürmern (Cynips Psenes *Linn.*).

men den Staub auf solchen abreiben, und sie dadurch befruchten. Die auf diese Weise geschwängerten kleinen Bluhmen in der Frucht des zahmen Feigenbaums, befördern alsdenn geschwind das Wachsthum der Frucht, zeitigen den darinn enthaltenen Samen, und geben ihr Kraft, daß sie bis zur völligen Reife hängen bleibt.

Glauben Sie aber nicht, daß man diese Vorsicht bey allen Varietäten des zahmen Feigenbaums, die in Sicilien gezogen werden, anwendet. Man unterläßt sie bey manchen mit allem Fleiße, worauf alsdenn die Früchte ohne Beyhülfe des Caprifico von selbst reifen. Einer von diesen ist der sogenannte Fico dottato (Ficus Uttata). Die Sicilianer gründen sich in Ansehung dieser Gewohnheit auf eine besondre Meinung. Sie schreiben nemlich das Befruchten und Reifen der Früchte dem Eindringen der Luft in das Innere derselben zu, und bilden sich ein, daß die obgedachten Insekten nichts anders thun, als in den Feigen eine Oefnung machen, wodurch die Luft einen freyen Zugang bis ins Inwendige derselben erhält. Weil nun die Früchte des Fico dottato, und andrer ähnlichen Varietäten von Natur ein weit größeres uud mehr geöfnetes Auge oder Nabel haben, so halten sie solche schon an sich selbst und durch diese Eigenschaft für tüchtig den vollkommenen Grad der

Reife

Reife zu erlangen, ohne daß es nöthig ist seine Zuflucht zum Stich der Insekten zu nehmen.

So viel ist wahr und aus der Erfahrung bekannt, daß man ohne sich der Caprification zu bedienen, nur eine Nadel oder einen Pfriem nehmen und damit eine Oefnung in die Feigen des zahmen Feigenbaums machen, oder das Auge behutsam erweitern darf, die Frucht wird alsdenn nicht abfallen, sondern ihre völlige Reife erlangen; einige wollen dadurch erweisen, daß der freye Zugang der Luft die wahre Ursache der Befruchtung sey *). Bey dieser Ungewißheit überlasse ich es nunmehr Ihnen, welche von beyden Meinungen Sie für die beste und wahrscheinlichste halten, und bitte Sie, mir Ihre Gedanken, die bey mir von großem Gewichte sind, darüber bey Gelegenheit mitzutheilen. Ich bin rc.

Zusatz.

Da Sestini die so merkwürdige Caprification nicht deutlich und richtig genug beschreibt, so wollen wir den Lesern das Verfahren der Einwohner auf den Inseln des Archipelagus mittheilen,

*) Wie wenn aber die Insekten durch die vergrößerte Oefnung im Auge hineinkröchen? und die Befruchtung ebenfalls durch den Staub verrichteten. Velleicht hat man darauf nicht genau genug Acht gegeben. Ueb.

theilen, wie Dietrich solches in seinem Pflanzenreich B. 2. S. 1230. beschreibt. Die Nachricht ist aus den pariser Abhandl. T. 2. S. 548. entlehnt.

Der männliche Feigenbaum trägt dreyerley Früchte, oder vielmehr Bluhmen, die ersten heißen Fornites, die zweyten Cratitires, und die dritten Orni. Die Fornites erscheinen im August, und dauren bis zum November, aus diesen fliegen obgemeldete Insekten, deren Eyer vermittelst eines Stichs von ihren Aeltern dahin gelegt sind, heraus, und stechen im October und November die zweyten Früchte an eben dem Feigenbaum von selbst. Diese Cratitires genannten Früchte, zeigen sich erst gegen das Ende des Septembers, und die Fornites fallen nach und nach ab, wenn ihre Insekten heraus sind. Die Cratitires bleiben hingegen auf dem Baume bis zum May, und schließen die Eyer ein, welche die Insekten der Fornites beym Stechen daselbst gelassen haben. Im May fängt die dritte Gattung der Früchte, an eben demselben Feigenbaume, welcher die zwo erstern hervorgebracht hat, an zu treiben. Diese Frucht ist größer und heißt Orni. Wenn sie zu einer gewissen Größe gelangt ist, und ihr Auge aufzubrechen anfängt, so wird es an diesem Theile von den Insekten der Cratitires gestochen, welche sich im Stande befinden, von einer Frucht zur andern zu gehen,

und sich darauf ihrer Eyer zu entschütten. Zuweilen fügt es sich, daß, wenn die Insekten der Cratitires in gewissen Gegenden langsam herauskommen, die Orni in eben denselben Gegenden, schon geschickt sind sie anzunehmen. In diesem Falle muß man Cratitires in einer andern Gegend suchen, und sie an die Spitzen der Zweige der Feigenbäume befestigen, deren Orni in gehöriger Beschaffenheit sind, damit die kleinen Insekten sie stechen. Wenn man diese Zeit versäumt, so fallen die Orni ab, und die Insekten der Cratitires fliegen weg, wenn sie nicht Orni finden, die sie stechen können. Die Bauern des Archipelagus, die sich auf die Zucht der Feigenbäume legen, wissen die rechte Zeit sehr genau, in der man dafür sorgen muß.

Sie sehen zu dem Ende sorgfältig auf das Auge der Feigen, denn dieser Theil zeigt nicht nur die Zeit an, da die Stecher ausgehen müssen, sondern auch die, da die Feige mit Nutzen gestochen werden kann. Ist das Auge zu hart und zu dichte, so kann das Insekt seine Eyer nicht dahin legen, und wenn das Auge gar zu offen, so fällt die Feige ab. Wenn nun die Insekten im Brach- und Heumonate anfangen wollen, aus den Orni zu eben derselben Zeit, wenn diese in völliger Blühte stehen, herauszufliegen, so nehmen die Bauern die Orni und hängen sie an ihre weibliche Feigenbäume. Die Insekten kriechen als-

alsdenn aus ihren Orni heraus, und sind von dem männlichen Staube der Orni so voll gepudert, als wenn ein Müller aus seiner Mühle kommt, paaren sich hiernächst, und die Weibgen fliegen so fort auf die Feigen des weiblichen Feigenbaums, um allda sich ihrer Eyer zu entschütten, zu welchem Ende sie sich mühsam in die Höhlen der weiblichen Feigen hineindringen, und während dieser Arbeit den Samenstaub der männlichen Feige, dergestalt auf die Bluhmen des weiblichen Feigenbaums ausschütten, daß davon die Eyerstöcke hinlänglich befruchtet werden; und legen alsdenn vermittelst eines Stiches ihre Eyer in die Feigen. Der Nutzen der Caprification ist, daß solche beschwängerte Feigen nicht allein größer werden, sondern auch ein auf diese Art gewarteter Feigenbaum zehnmal mehr Früchte giebt, als ein andrer, der nicht so gewartet worden. Die Feigen werden nach ihrer erhaltenen völligen Reife von den Bauern, deren Nahrung gemeiniglich nur in Gerstenbrod und Feigen besteht, an der Sonne, und nachher im Ofen getrocknet, damit die Eyer, welche die Insekten der Orni hineingelegt hatten, verderben müssen. Indessen fehlt aber viel daran, daß diese Feigen so gut sind, als die so nicht caprificirt, und in der Ofenhitze getrocknet worden, denn dieselbe bringt sie um allen guten Geschmack.

Zwölfter Brief.

Von den Seidenmanufakturen in Sicilien, und den ihrentwegen gemachten Verordnungen. An Hrn. Franz Pagnini, Sekretär bey der Generaldirection des Forstwesens in Toscana, Kanzler bey dem Großherzoglichen Zehenden rc. Mitglied der Gesellschaft der Georgofili in Florenz.

Catania den 10 Sept. 1776.

Lange habe ich eine Gelegenheit gesucht Ihnen auch außer dem Vaterlande einen Beweis meiner Ergebenheit zu geben, und ich ergreife die jetzige, um Sie mit einigen Nachrichten von den in Sicilien verfertigten Seidenmanufakturen, und den um mehrerer Ordnung willen zum Behuf dieser Manufakturen gemachten Verordnungen zu unterhalten. Diese Materie ist Ihren Einsichten um desto angemessener, da Sie in Ihrem vortrefflichen Buche vom Zehenden *) einen Beweis gegeben, wie erfahren Sie in der Kenntniß der Oekonomie unsers Vaterlandes, und in dieser Wissenschaft überhaupt sind.

Diese Verordnungen, von denen ich rede, und die in Sicilien die Macht der Gesetze haben, will ich

*) Della Decima e delle altre gravezze; delle Monete, e della Mercatura dei Fiorentini fino al Secolo XVI.

ich Ihnen aber keinesweges als solche empfehlen, die verdienten anderer Orten nachgeahmt zu werden, zumal wenn sie auf die Art wie hier in Ausübung gebracht werden. Ich halte es nicht für gut, die Manufakturen gewissen gar zu bestimmten Gesetzen zu unterwerfen, weil dadurch sowohl die Industrie als die Aufnahme derselben zu sehr eingeschränkt wird. Jedoch ohne die Beobachtung dieser Gesetze auf die Art, wie die Sicilianer daran gebunden sind, anzurathen, können sie uns doch auf die Spur bringen, und Einsichten an die Hand geben, woraus der Kaufmann und Fabrikant Vortheile ziehen können, um dadurch die Manufakturen in diesem oder jenem Lande zu verbessern. Jedoch zur Sache.

In der Stadt Palermo wurden auf Veranstaltung des Königs Rogerius die ersten sicilianischen Seidenfabriken angelegt, als er siegreich aus Griechenland zurückkehrte, und viele Weber mitbrachte. Diese Nachricht giebt uns Otto Frisingensis B. 1. Kap. 33. de Gestis Friderici. Er sagt: Maxima praeda direpta, opifices etiam, qui sericos pannos texere solent, ob ignominiam Imperatoris illius suique principis gloriam captiuos deducunt. Quos Rogerius in Palermo Siciliae Metropoli collocans artem illam texendi suos edocere praecepit.

Was man damals für Arbeit verfertigte, lernen wir aus dem Ugone Falcando, einem Schriftsteller eben dieses Jahrhunderts, der sich bey der Beschreibung der Stadt Palermo also ausdrückt: Nec vero villas Palatio adhaerentes officinas silentio praeterire conuenit, vbi in fila variis distincta coloribus serum vellera tenuantur, et sibi inuicem multiplici texendi genere coaptantur. Er fängt darauf an die verschiedenen Arten von Arbeiten zu beschreiben, und gedenkt der gemeinen seidenen Zeuge mit einer, mit doppelter und dreyfacher Kette (Licci). Hinc enim videas Amita, Dimitaque et Trimita minori peritia sumtuque perfici.

Darauf nennt er einen Zeug, der damals Sciamito hieß, und mit einer sechsfachen Kette gearbeitet ward. Hinc ex amita vberioris materiae copia condensari. Man verfertigte auch einen rosenfarbenen Zeug; Heic Diarhodon igneo fulgore visum reuerberat. Ein andrer von grüner Farbe fiel auch schön ins Auge; heic Diapisti color subuiridis intuentium oculis grato blanditur aspectu.

Alsdann kommt er auf kostbarere und prächtigere Zeuge, darinn allerley Schilde und Kugeln gewebt waren. Hinc exarentasmata circulorum varietatibus insignita maiorem quidem artificum industriam et materiae vbertatem desiderant, maiori nihilominus pretio distrahenda.

Zuletzt

Zuletzt redet er noch von mancherley Seidenwaaren, die allerley Muster und Farben hatten: Multa quidem et alia videas ibi varii coloris, ac diuersi generis ornamenta, in quibus ex sericis aurum intexitur, et multiformis Picturae varietas gemmis interlucentibus illustratur; Margaritae quoque aut integrae cistulis aureis includuntur, aut perforatae filo tenui connectuntur, et eleganti quadam dispositionis industria picturati iubentur formam operis exhibere.

Dieß sind die seidnen Zeuge, welche um die Hälfte des 12 Jahrhunderts zu Palermo, vermöge der aus Griechenland dahin versetzten Fabrikanten verfertigt wurden. Diese Manufakturen haben sich bis auf den heutigen Tag erhalten, indem man noch eine große Menge seidene Zeuge von allerley Art und Farben verfertigt, und viele bey den Ausländern übliche Arten nachmacht.

Die drey Hauptstädte in Sicilien Palermo, Messina und Catania*) haben allein das Recht aus-

*) Die Stadt Aci Reale sucht es jetzt bey dem Könige dahin zu bringen, um mit diesen drey Städten eine gleiche Freiheit zu erlangen, Fabriken anzulegen, Weber anzusetzen und auch einen eigenen Rath zu errichten. Obige drey Städte, die bisher allein dieses Recht gehabt, setzen sich mit Macht dawider, und stellen den Schaden vor, der ihnen daraus erwachsen müßte. Ich will den Politiker nicht machen und entscheiden, ob es besser

ausschließungsweise seidene Zeuge zu fabriciren, und zwar nach den Verordnungen, Gesetzen und Statuten eines eigenen dazu niedergesetzten Raths (Consolato). Dieser Rath bestehet aus sieben Mitgliedern *), einem Adelichen, einem Bürger der Stadt, einem Kaufmann, einem Seidenwinder, einem Seidenweber, einem Färber und einem Notar, welcher bey allen Geschäften dieses Raths die Feder führen muß. Die Mitglieder werden jährlich geändert, und der König bestätigt die Wahl **).

Die Stadt Messina ward seit mehrern 100 Jahren für die Gesetzgeberinn in Betracht der gehörigen Fabricirung der seidenen Zeuge angesehen, und war vorzüglich der Platz, der die Seiden-waren

ser oder schädlicher zur Aufnahme des Handels sey, weil es meines Amts nicht ist. So viel weiß ich, daß in Aci viele Fabriken waren, welche Zeuge von eben der Güte und Qualität färbten. Man macht daselbst auch gute Leinwand, insonderheit feinen leinen Damast, wovon sehr viel nach Neapel versendet wird.

*) 1) Il Console *Nobile*, 2) Console *Cittadino*, 3) Console *Mercante*, 4) Console *Filatorajo*, 5) Console *Maestro*, 6) Console *Tintore*, 7) Maestro *Notaro*.

**) Der Rath zu Messina und Catania führt den Titel eines königl. Raths, und der König wählt die Beysitzer alle Jahr. Den zu Palermo wählen die abgehenden Mitglieder selbst, und die Einrichtung ist auch von den beyden andern unterschieden.

waren sowohl nach der Levante als den Abendländern ausführte: sie hatte daher bereits zu Kaysers Carls V. Zeiten einen eigenen Magistrat, der auf alles was zu ihrer Verfertigung gehört, ein wachsames Auge haben mußte. Sie erhielt von gedachtem Kayser den 15 April 1530 ein Privilegium, das aber erst den neunten Decemb. eben dieses Jahrs bekannt gemacht ward, wodurch sie Vollmacht bekam, Gesetze wegen aller und jeder diese Manufaktur betreffenden Sachen, zu geben; und alle Fabrikanten und Seidenhändler sollten diesem Rath unterwürfig seyn.

Es wurden nunmehr die nöthigen Gesetze gemacht, und den Uebertretern derselben Strafen bestimmt, auch eine Zeitlang über die Beobachtung dieser Anstalten aufs genaueste gehalten. Als man sich aber in der Folge nicht mehr so sehr daran kehrte, ward es nöthig befunden, die alten Verordnungen zu übersehen, und solche, nachdem es die Umstände erforderten, entweder beyzubehalten, oder abzuändern. Ich will Ihnen das Verzeichniß davon mittheilen, um sich einen Begrif davon zu machen.

Die Verordnungen sind in 12 Abschnitte abgetheilt, deren jeder einige Kapitel enthält. Der erste Abschnitt handelt von den Abhasplern, der zweyte von den Spuhlern, der dritte von den Färbern, der vierte betrift die feinen

nen Farben, der fünfte das schwarze Färben, der sechste die verarbeiteten Zeuge, der siebente die glatten Zeuge, der achte die Sammette, der neunte die Tücher und Schnupftücher, der zehnte die halbseidenen Zeuge mit Wolle und baumwollenem Einschlag, der eilfte die Tapeten, der zwölfte das Verbot gewisser Zeuge, der dreyzehnte die Golddrahtzieher, der vierzehnte den Arbeitslohn, und der letzte noch allerley allgemeine Dinge *).

Ich will Ihnen nun noch die verschiedenen Arten von Seidenwaaren anzeigen, womit ein ansehnlicher Handel vornehmlich nach Trieste, Malta, Lissabon, Marokko, den canarischen Inseln und andern Oertern, die ich übergehe, getrieben wird.

K 2 Preise

*) Der Abt Sestini zeigt nunmehr den Inhalt dieser Abschnitte an. Es kommen dabey so viele Kunstwörter und besondere Ausdrücke vor, daß man die Arbeit genau kennen muß, um sie zu verstehen. Die Uebersetzung würde alle Mal dunkel bleiben, und manche Wörter sich nicht einmal deutsch geben lassen, zu geschweigen, daß dem größten Theil der Leser diese Verordnungen sehr trocken vorkommen dürften. Wir tragen daher kein Bedenken, solche wegzulassen. Wer sich so genau um die sicilianischen Einrichtungen der Seidenmanufakturen bekümmern will, den verweisen wir auf das Original. Ueb.

Preise nebst den Unkosten der Seidenwaaren, die am meisten auswärts versendet werden.

	Sicilianische Elle.		Kosten bis am Bord.	
Sammt	Once	2.15	Once	2.24
Plüsch	—	1.14	—	1.22
Terzipeli	—	2.	—	2. 6
Tabi	—	1.12	—	1.18
Amuerri lisci, o sian molle	—	1. 2	—	1. 5
Mezzi Amuerri	—	20	—	23
Domaschi lisci	—	1. 4	—	1.10
Rasi lavorati	—	1.15	—	1.20
Rasi lisci	—	26	—	1
Terzanelli	—	14	—	16
Scomiglie	—	20	—	22
Faffetta	—	26	—	20
Rizzati	—	1. 4	—	1. 8
Molle lavorate	—	26	—	1
Molle spolinate	—	1. 14	—	1.20
Stoffe lavorate	—	1. 26	—	2

Alle diese Zeuge liegen 2 Palmi breit, ausgenommen, die Tabi, welche vier Palmi breit sind, und die Scomiglie welche drey Palmi in der Breite halten. Man kann sie von allen Farben, und von den neuesten Modefarben haben, die man nur verlangt. Die Preise bleiben einerley, ausgenommen, wenn Seide selten und theuer ist. Jedoch sind unter den hier angegebenen Preisen die

die Scharlach und Karmesinfarbe nicht mit begriffen, welche alle Mal fast um ⅓ höher im Preise stehen.

Die Versendung dieser Seidenwaaren*) geschieht von den drey Plätzen Palermo, Messina und Catania. Der zweyte, nemlich Messina, steht vornemlich wegen der feinen Seidenwaaren in großem Ruf. Die hiesigen Fabrikanten verarbeiten nicht nur die feinste Seide, sondern haben es auch vornemlich im Glanze, im feinen Gewebe und in der Färberey sehr weit gebracht. Palermo zeichnet sich vornemlich durch die Zeuge aus, die Scomiglie und Lustrini heißen, und Catania liefert den besten Sammt, wozu die im Gebiete der Stadt, unddem benachbarten Gegenden gewonnene gröbere Seide verarbeitet wird.

Man kann nicht wohl bestimmen, wieviel Sicilien durch seine Seidenmanufakturen gewinnt. Es kann so viel versendet werden, als verlangt wird, weil eine sehr große Menge Seide erbauet wird. Der Vortheil von den vielen andern Artikeln, wozu man Seide gebraucht, ist nicht minder beträchtlich; als da sind Schnupftücher, Bänder, Schnüre,

*) Ich muß hierbey erinnern, daß die Menge der in der Insel selbst verbrauchten Seidenwaaren ungemein groß ist, und daß daher nicht so viel auswärts versendet werden kann, weil Personen von allerley Stand und Rang seidene Zeuge tragen.

Gürtel, Fransen, und andre Dinge, die ich mit Stillschweigen übergehe.

Dreyzehnter Brief.

Von der Cultur des Sumachs, der Lupinen, und der Verfertigung des Leinöls in Sicilien. An Hrn. Domenico Maria Manni, Mitglied der Akademie della Crusca, und der Georgofili zu Florenz.

Catania den 18 Sept. 1776.

Es ist bekannt genug, daß Euer. sich zur Erholung von ernsthaftern Geschäften zuweilen ein Vergnügen daraus machen, eine angenehme Beschäftigung in landwirthschaftlichen Dingen zu suchen. Sie sind darinn so glücklich gewesen, daß Sie nicht nur den Beyfall der ökonomischen Gesellschaft, sondern auch ihrer Freunde erhalten, die Sie zur öffentlichen Bekanntmachung verschiedner dahin einschlagenden Schriften gerathen, und gleichsam genöthiget haben. In dieser Betrachtung trage ich kein Bedenken, einem Manne, der wegen seiner zierlichen reinen toscanischen Schreibart berühmt, und ein Meister darinn ist, ob er sich gleich sonst mehrentheils mit der vaterländischen Geschichte, und jenem Zeitalter der Barbarey beschäftiget, einen Brief über verschiedene Artikel

der

der Landwirthschaft und des Handels in Sicilien zu schreiben. Werden Sie mit der gegenwärtigen Kleinigkeit zufrieden seyn, und solche mit den mir jederzeit bewiesenen freundschaftlichen Gesinnungen aufnehmen, so wird mir dieses zum kräftigen Antrieb dienen, Ihnen bald wichtigere Dinge mitzutheilen.

Ich wünschte nur, daß mein Brief sich in einer Ihres Beyfalls würdigen Schreibart zeigte, oder daß ich mich wenigstens des geringen Fortgangs nicht schämen dürfte, den ich durch meine Schuld gehabt, als Sie mir in unsern ehemaligen Unterredungen einige Anleitung zum schönen toskanischen Ausdruck gaben. Gewöhnte ich mich damals nicht an einen festen Stil, und an die kräftigen Perioden, worinn der Verdienst der toskanischen Sprache bestehet, so werden Sie sich um so weniger wundern, wenn meine Schriften jetzt, da ich von einem Lande zum andern, in der Welt herumreise, voll von den vielen französischen Wendungen und Redensarten sind, die sich in den neuern italienischen Schriften, nur gar zu sehr einschleichen. Doch nichts mehr hievon, ich schreite nunmehr zu meinem Vorhaben.

Vom Sumach.

Der Sumach, Italienisch (Sommacco) Färber- oder Gärberbaum, (Rhus Coriaria

 Linn.

Linn. *) hat den Namen sowohl von dem Gärben des Leders (daher die Gerber auch auf Italienisch Sommacchi heißen), als auch des schwarzen Korduans und anderer Felle, wie jedermann bekannt ist. Dieser Baum oder vielmehr Strauch, weil er nie die Höhe eines großen Baums erreicht, gedeihet vornehmlich in hartem, kreidigtem und lockerm sandigtem Boden, oder an Bergen in einer frischem und der Sonne blos gestelltem Erde: In anderm Grunde, wo diese Eigenschaften fehlen, wächst er bey weitem nicht so freudig: die Blätter haben auch zu ihrem bestimmten Gebrauche bey weitem die Kraft nicht. Die Gegenden, wo der Sumach am häufigsten angetroffen und ordentlich cultivirt wird, ist das Gebiet von Melitello im Val di Noto, Alcamo, Monreale, Parco u. s. w. Man verfährt mit dem Anbau auf folgende Weise:

Die Anpflanzung des Sumachs geschieht auf eben die Art, wie die vom Weinstock, nur mit dem Unterschiede, daß man sich bey dem letztern der Absenker, und bey diesem der Schößlinge bedient, weil die Erfahrung lehrt, daß dieses die leichteste Art sey ihn zu vermehren. Wenn also eine neue Anlage von Sumach gemacht werden soll,

*) Auch Hirschkolben, weil die Knospen im Frühjahr vor dem Ausbrüch so aussehen; beym *Casp. Baukin* Rhus folio Vlmi, beym *Io. Bauhin* Rhus s. Sumach. Die Blätter heißen als Färberwaare betrachtet im Deutschen Schmack. Ueb.

soll, so wird der Boden auf eben die Weise zugerichtet, wie ich in dem Traktat vom Weinbau in Sicilien gewiesen habe. Man macht Löcher, die eine Spanne ins Gevierte weit und eben so tief sind, zwo florentiner Ellen weit aus einander. In jedes Loch legt man zwo Schößlinge vom Sumach, bedeckt sie wohl mit Erde, und tritt solche recht fest. Die Pflanzung geschieht gewöhnlich im Januar, hernach muß man den Boden zwey Jahre hinter einander drey bis vier Mal mit einer Hacke auflockern; das erste Mal im Januar, das andre Mal im Februar, das dritte Mal im März und das vierte Mal im April, damit die Wurzeln in der Erde stark werden, die Pflanzen recht anwachsen und stark treiben. Nach Verlauf der ersten beyden Jahre ist es hinlänglich des Jahrs zwey Mal, nemlich im Januar und Februar aufzulockern. Im dritten Jahre nach der Anlage giebt der Sumach eine hinlängliche Quantität von Blättern, welche dasjenige sind, was von ihm gebraucht wird.

Diese Pflanze, welche die meisten zu den großen Sträuchen zählen, wächst zur Höhe eines mittelmäßigen Baums, uud treibt einen Stamm, dessen Zweige sich auf allen Seiten ausbreiten. Die Rinde ist braunroth: und die Zweige sind rauh und wolligt. Im Februar fangen sie an Knospen oder Augen wie der Wein zu treiben, und um die Mitte des Märzes erreichen die aus

solchen hervorgebrochenen Blätter ihre gehörige Größe. Sie stehen paarweise gegen einander über an einer gemeinschaftlichen Rippe, die eine Viertelelle lang ist, und sich oben mit einem einzigen Blatte endigt. Sie sind grün, länglich, vorne zugespitzt und eingekerbt. Zugleich kommt fast an der Spitze eines jeden Zweigs ein Büschel wie beym Wein heraus, der im April anfängt in Gestalt einer Traube zu blühen. Die Blühte ist rosenroth, hat fünf Blätter. Aus dem Kelche entsteht eine runde Frucht, fast wie eine Niere, die einen steinigten Samen von eben der Form enthält. Diese Körne sind von stechendem gewürzhaftem Geschmack, so wie auch die ganze Frucht. Die Stiele derselben sind roth und sehr resinös, zu Ende des Augusts werden die Früchte reif. Gegen die Zeit nehmlich von Ende des Julius an, und den ganzen August hindurch, sammelt man die Blätter ein, welches auf folgende Weise geschiehet.

Die Blätter, welche um diese Zeit ihre gehörige Größe und Stärke erlangt haben, werden abgenommen, und die jungen Triebe der Staude bis an den Stamm abgesägt. Der Stamm bleibt niedrig, und das Abnehmen der Blätter und Triebe geschiehet mit gehöriger Behutsamkeit. Es vertritt zugleich die Stelle des Beschneidens, und macht daß der Baum im nächsten Jahre mehrere Blätter und von besserer Beschaffen-

schaffenheit liefert. Von den abgenommenen Reisern macht man Bündel, welche wenigstens vier Tage lang auf der Erde, wo die Bäume stehen, liegen bleiben, damit die Blätter recht trocknen. Alsdann schafft man sie auf eine Tenne, schlägt sie mit langen Stäben, so lange bis alle Blätter und zarten Spitzen der Reiser herab sind, und wirft sie alsdenn von der Tenne hinaus. Die sehr vielen Schmack erbauen, lassen die Blätter um geschwinder davon zu kommen, und auch Kosten zu ersparen, abtreten, indem sie die Ochsen oder Maulesel über die auf der Erde ausgebreiteten Bündel herum treiben. Die entblößten Reiser sind hernach zu weiter nichts zu gebrauchen.

Um die Blätter nun zu pulverisiren, werden sie unter einen vertikal gerichteten Mühlenstein gebracht, wie beym Oelschlagen, und nach und nach untergelegt. Wenn der ganze Vorrath klein genug gerieben, und gesiebt ist, thut man ihn in Säcke und läßt sie bis zum Verkauf stehen. Die Klugheit des Kaufmanns erfordert die Quantität, welche er haben muß, einige Monat vor der Aerndte zu bestellen.

So wie die Menschen nie ermangeln einander durch allerley List und Betrug zu hintergehen, so geschieht dieses bey keiner Sache mehr als im Handel und Wandel. Man kennt bereits so viele Arten, gleichwohl scheint

scheint es, daß jemehr dagegen geschrieben wird, und jemehr man dagegen auf der Hut ist, desto mehr neue Arten von Betrügereyen entdeckt werden. Kein Handelsartikel ist von Bevortheilungen frey; also auch der mit dem Schmack nicht, den man auf verschiedene Art verfälscht. Man vermengt ihn nemlich mit Feigenblättern, die man, wenn sie zu Pulver gerieben sind, nicht von jenen unterscheiden kann. Ein solcher gemengter Schmack hat aber lange die Kraft nicht als der reine unverfälschte. Sie mischen auch die Blätter der Conyza und Pulicara, welche sie Policastro nennen*), darunter. Solcher verfälschter Schmack kann zwar zu Gerbereyen gebraucht werden, hingegen zu feinen gar nicht. Er greift die Felle zu stark an, und verbrennt sie so zu sagen, welches folglich einem andern Handlungszweig großen Schaden thut. Man muß ferner beym Einkaufen Acht haben, daß der Schmack nicht mit Erde, Sand oder Gyps vermenget ist. Diesen Betrug kann man leicht erfahren, wenn man die Probe macht, und etwas von dem pulverisirten Schmack ins Wasser schüttet. Soviel von der Cultur des Schmacks; nun

*) Ob der Verfasser die Dürwurz (Conyza squarrosa) oder eine andre Art dieses Geschlechts meint, läßt sich nicht bestimmen. Bey *Pulicara* steht im Vocabolario della Crusca *Psyllium*, welches also vermuthlich das Flöhkraut Plantago Psyllium ist.

nun will ich noch etwas von dem damit getriebenen Handel hinzu setzen.

Man hat mich versichert, daß die Cultur des Sumachs ehemals weit stärker und der Preis auch höher gewesen ist. Seit 10 Jahren sind die Preise immer gefallen, demungeachtet können doch ohne Nachtheil dessen was zum inländischen Gebrauch nöthig ist, ein Jahr ins andre gerechnet 6000 Cantara Schmack an Fremde überlassen werden. Die Oerter der Ausfuhr sind Agnone di Lentini, Palermo, Castello a Mare, Termini.

Zu Palermo und Termini wird mit dem Sumach, der im Gebiet von Melitello erzeugt wird, ein inländischer Handel getrieben, und von da, nachdem die Jahre sind, zu Oncie 1. 24 bis 2 Oncie, oder höchstens 2. 12 der Cantaro auswärts versendet. Der Cantaro hält bey dieser Waare 120 Rotoli. Zu diesen Preisen, wofür er bis an Bord geliefert wird, sind im jetzigen Jahre viele Contrakte geschlossen worden. Wer also in diesem Jahre hat Schmack von Melitello, welches ohngefehr 2000 Cantara liefert, kaufen, und nach Agnone di Lentini schaffen lassen, dem ist der Centner nach heurigen Preisen auf Oncie 20. 10 zu stehen gekommen.

Zu einem Centner feinen, wohl pulverisirten und gesiebten Schmack wird 1 $\frac{1}{8}$ Salma erfordert. Der Salma nach jetzigem Werthe 20 Tari gerechnet

net, macht . .		Oncie 22. 10
Die nöthige Zubereitung auf den Centner (Quintale) .	—	1. 12
Transportkosten von Melitello nach Agnone di Lentini	—	2. 15
Für die Ausfuhr . .	—	10
Für Säcke . .	—	2. 3
		Oncie 29. 10

Dieser Preis steigt und fällt, nachdem wenig oder viel Schmack gewonnen worden. Mangel entstehet, wenn es im Winter an Regen fehlt, oder wenn es zur Zeit der Aerndte zu viel regnet; am meisten aber durch starke Fröste, welche den Bäumen den ärgsten Schaden thun. Vom dritten Jahre seines Alters an, kann man, wie ich bereits erinnert habe, anfangen die Blätter abzusammeln. Nachher dauert er so lange aus, als man will, wenn man nur beym Einsammeln der Blätter beobachtet, sie dicht am Stamme abzunehmen, und nach der Aerndte der Blätter den Stamm von den jungen Trieben reinigt, die er wie der Weinstock treibt. Je besser man den Baum besorgt, desto bessere und größere Blätter giebt er, und desto mehr haben sie Kraft und Leben.

Von den Lupinen.

In dem großen Striche der Comarca, oder in den zu Aci und Mascali gehörigen Feldern wer-

werden, die Feigbohnen oder Lupinen vorzüglich häufig gebauet, und zwar die weiße Art (Lupinus albus Lin.) welche die Sicilianer Luppini di mangiuri nennen. Die Landleute ziehen an diesem Orte einen zwiefachen Vortheil von ihrem Anbau. Einmal indem sie einen Theil ihrer Felder damit besäen, welche das künftige Jahr Sommergetreide, als Gerste und Hülsenfrüchte tragen sollen, weil diese Pflanze bekanntermaßen Caloria macht *). Der zweyte Nutzen ist die Frucht der Feigbohne selbst, welche die Pflanze noch in demselben Jahre liefert.

Auf Aeckern, deren sie sich in ihrer Redensart als Garten bedienen, nemlich worauf Wassermelonen, Gurken und dergleichen gepflanzt werden, säen sie zum andern Mal Lupinen, und wenn solche herangewachsen sind, lassen sie dieselben durch das Rindvieh abhüten, hernach richten sie solche wieder zu, und pflanzen gedachte Früchte darauf. Dies nennen sie Maese di Maesi, oder zwey Mal benutztes Feld, oder das zwey Aerndten giebt; fare i maisi heißt hingegen ein Brachfeld, zur künftigen Besäung zurechte machen, oder wie man im Toscanischen sagt fare i Maggesi.

Das Feld wird um Feigbohnen zu säen, nur einmal gepflügt, welches geschieht, wenn im September

*) Die Italiener sagen von ihren Feldern, daß sie in Caloria sind, wenn man das eine Jahr Bohnen oder Lupinen darauf säet, um das nächste Jahr Getreide darauf zu erbauen. Ueb.

tember und October das erste Regenwetter einfällt, und hernach mit Lupinen eiuzeln oder dünne besäet. Die Aerndte erfolgt gegen den Augustmonat. Man zieht jede Pflanze einzeln heraus, und läßt sie einige Zeit in kleinen Bündeln oder Haufen auf dem Felde liegen, damit sie trocknen. Hernach werden sie gedroschen, das ist, man legt ein Bündel über das andre und schlägt mit einem Holze darauf. Die zurückbleibenden Stängel, oder Bündel werden mit Vortheil verkauft, weil sie sehr gut zum Heizen der Backofen zu gebrauchen sind.

Die Quantität Lupinen, welche in Sicilien erbauet wird, kann man auf 40000 Salme anschlagen, wovon ohngefehr die Hälfte ausserhalb Landes versendet werden mag. Im vorigen Jahre belief sich die Ausfuhr auf 12000 Salme, weil die Genueser einige Ladungen aus der Gegend, wo sie am meisten erbauet werden, abgeholt hatten. Sie werden nach Salme *) vermessen: und die Salma kostet 20 bis 24 Tari im Magazin. Weil sie aber beym Ausgang aus der Insel, dieselben Abgaben, als die Gerste und Hülsenfrüchte entrichten müssen, so wird die Salma vermöge dieser und andern Unkosten um 10 Tari theuer.

Die vornehmste Nutzung der Feigbohnen ist, daß sie eine vortrefliche Mastung für die Schweine

*) und zwar nach der Salma al 17. genannt.

ne geben, zu welchem Endzwecke viele in Sicilien verbraucht werden. Sie dienen aber auch den Armen zur Speise, wenn sie süß gemacht und gesalzen sind.

In dem Gebiete von Aci und Mascali habe ich auf meinen mehrmaligen Durchreisen bemerkt, daß die wilden Lupinen *), oder Feigbohnen, häufig in den Feldern angetroffen werden, und vielen Schaden thun. Ich sahe, daß man solche Felder, wenn die Feigbohnen eine gewisse Größe erreicht hatten, umpflügte. Auch die Stiele von diesen werden, wenn sie dürre geworden, zur Feurung und zum Heizen der Backöfen gebraucht. Daß die Aecker so voll von den wilden Feigbohnen sind, schreibe ich dem starken Anbau der Lupinen zu, der seit langer Zeit gewöhnlich ist. Weil man sie auf der Stelle, wo sie wachsen, ausdrischt, so bleiben bey dieser Gelegenheit viele auf der Erde liegen, welche aufgehen, sich wieder besamen, und nach und nach in wilde Feigbohnen ausarten.

Verfahren bey dem Schlagen des Leinöls in Sicilien, und Handel damit.

Als ich vor einigen Tagen einige Landhäuser und Dörfer auf der Ostseite des Berges Aetna und

*) Lupinus varius beym Linne. Joh. Bauhin nennt ihn Lupinus sylvestris purpureo flore, semine rotundo vario. In der hiesigen Landessprache

und am Fusse desselben besuchte, von welchem ich nur Aci S. Filippo, Aci S. Antonio, Aci patavia, Aci Catena, und Aci Reale nenne, hatte ich Gelegenheit das Leinölschlagen zu beobachten, welches an diesen Oertern sehr häufig geschieht. Von dieser kleinen Reise, die ich bis Taormina, dem alten Tauromenium, fortsetzte, nehme ich Anlaß ihnen diese kleine Nachricht von dem Verfahren der Einwohner, und den Preisen, wozu es jährlich den Ausländern überlassen wird, mitzutheilen.

Der Gebrauch des Leins ist eine sehr bekannte Sache: nach den Zeugnissen der alten Schriftsteller soll Ceres ihn in Sicilien erfunden haben. Er wird allenthalben auf dieser Insel in großem Ueberfluß erzeugt, vornemlich aber zu Partanna, Corleone, Giuliana, Cimnina, Calatafimi und andern Orten im Val di Noto, so wie auch in den beyden andern Thälern, im Val di Demone und Val di Mazzara. Bey den reichlichen Aerndten muß also auch eine große Menge Samen gewonnen werden, wovon ein jeder nur so viel behält als er zur künftigen Aussaat gebraucht, das Uebrige verkauft er, oder schlägt Oel daraus, welches das bekannte Leinöl ist. Die Aerzte gebrauchen es zu verschiedenen Absichten, die ich übergehe, weil sie nicht zu meinem gegenwärtigen Zwecke dienen.

Die

sprache heißt man ihn: Luppinu sarvaggiu cù xiuri azzolu, violettu.

Die Sicilianer verfahren beym Pressen des Oels aus dem Leinsamen auf folgende Weise: Man nimmt eine gewisse Quantität Samen, nemlich sechs Mondelli, welche 5 Quart nach florentiner Maas ausmachen, bringt solche unter dem Mühlstein, oder die Maschine zum Auspressen, und zerquetscht solche so lange, bis ein Teig daraus geworden. Während der Zeit giebt das Oel einen ekelhaften Geruch. Man fährt fünf Viertelstunden mit dem Reiben und Quetschen des Samens fort, und gießt zuweilen Wasser darauf. Wenn sie nun sehen, daß alles wohl zermalmet ist, so nehmen sie die Masse weg, thun sie in ein Sieb, damit alles Unreine zurückbleibe und das Oel desto besser werde. Was im Siebe bleibt, und li Scagli heißt, pflegt man noch einmal unter den Stein zu bringen.

Wenn das Sieben vorbey ist, thun sie den ganzen Vorrath in flache runde Körbe, deren Rand nicht viel über zween quer Finger breit ist, setzen diese über einander, und schaffen sie alsdenn unter die Presse, um das Oel herauszubringen, welches durch die Rinne der Presse ganz klar in das untergesetzte Gefäß abläuft. Sobald das Oel rein ausgedrückt ist, nimmt man die Körbe aus der Presse, darinn denn die rückständigen Hülsen in ausgepreßten Kuchen liegen. Diese verkauft man, weil sie ein treffliches Futter für das Vieh sind. Durch jedesmaliges

 Pressen

Pressen erhält man ohngefähr 100 Pfund Oel; dieses wird in Krüge gegossen, damit es sich setzen könne, und aus diesen, wenn es zur Ausfuhr außerhalb Landes bestimmt ist, in große Tonnen gefüllt.

Der Cantaro zu 111 Rotoli kostet ein Jahr ins andre gerechnet, bis an Bord Once 4. 2. Ich bin nicht im Stande zu bestimmen, wieviel Oel jährlich in Sicilien gewonnen wird. Um inzwischen doch etwas anzugeben, so melde ich Ihnen, daß aus Catania, wo sehr viel Oel gewonnen wird, alle Jahr ohngefehr 200 Cantara ausgeführt werden können. Da nun sehr viele Orte sind, wo Oel geschlagen wird, so muß der Vortheil sehr ansehnlich seyn, den Sicilien durch diesen Handlungsartikel zieht. Man schlägt aus verschiednen Sorten von Leinsamen Oel, jedoch ist der große Samen unter allen der beste, welchen man von der Art Lein erhält, welchen der Pater Cupani im horto Catholico folgender Gestalt beschreibt: Linum ſatiuum vernale vegetius ac robuſtius, nigrouirens, ex maſculino ſemine proditum.

Ich bin mit aller Ergebenheit ꝛc.

Vierzehnter Brief.

Von der Jagd, wie sie bey den Sicilianern ausgeübt wird, und von verschiednen botanischen Materien, an Hrn. Doct. Giovanni Targioni Tozzetti, Arzt am Collegio Fiorentino rc.

Catania den 8 Oct. 1776.

Die Jahrszeit, in der ich dieses schreibe, ist bey uns in Toscana diejenige, wo man sich auf dem Lande beschäftigt, Lerchen und Drosseln mit allerley Arten von Netzen und Schlingen zu fangen. Ich bemerke sehr selten, daß man auf dergleichen Weise in dieser Gegend von Sicilien den Vögeln nachstellt; und die wenigen Personen, die es thun, wenden lange den Fleiß und die Geduld nicht dabey an, wie unsre toskanischen Vogelsteller.

Die Sicilianer geben sich mit dieser Jagd nicht ab, weil sie nach ihrem Geschmack wenig Vergnügen dabey finden: sie sehen aber vielleicht bey ihren Jagden mehr auf das Nützliche als auf das Vergnügen. Sie stellen daher den wilden Kaninchen nach, deren es auf der Insel eine gewaltige Menge vom feinsten Geschmack giebt. Sie fangen auch viele Hasen, Wachteln, Rebhühner, Francolins *), aber keine rothen

*) Eine Art Rebhun (Tetrao Francolinus *Linn.*) mit

Rebhühner *), als welche ihnen unbekannt sind.

Die große Menge von Wasservögeln, die sie im ganzen Jahre haben, vornemlich auf dem in dieser Absicht berühmten See Lentini, oder Riviere, macht, daß die Sicilianer sich auch auf deren Fang legen. Dieser ist aber nicht allein reichlich damit versehen, sondern auch die Seen, welche Pantani genannt werden, und ohngefehr zwo Meilen jenseits des Flusses Simeto liegen.

Ausser den ganz gemeinen Wasservögeln trift man hier den Sultan, eine Art von Wasserhuhn (Fulica Porphyrio *Linn.*) an, den die Italiener Gallo Fagiano, wegen seiner Aehnlichkeit mit dem Fasan, in Ansehung der Farben, und die Franzosen wegen der Schönheit der Federn Poule Sultane, nennen. Die Franzosen suchen sie in hiesigen Gegenden sehr auf. Ferner die Löffelgans (Platalea Leucorodia *Linn.*), bey den Sicilianern Cucchiarone, bey den Franzosen Ceuiller, beym Aldrovandus Platea oder Pelecanus. Verschiedene Arten von Schnepfen, unter andern die Scolopax Arquata, der Krummschnabel, und den Cavaliere, bey den Franzosen le grand Chevalier **) genannt. Zuweilen fängt

mit kahlen Füssen, welche häufig in Italien gefunden wird. Ueb.

*) Tetrao rufus, Perdrix rouge bey den Franzosen, ebenfalls mit kahlen Füssen.

**) Die Franzosen nennen verschiedene Schnepfenarten

fängt man auch die Kropfgans (Pelecanus Onocrotalus). Die Uebrigen übergehe ich der Kürze wegen. Viele führt der Pater. Cupani in seinem höchst seltenen Werke Pamphyton Siculum an.

Fragen Sie mich, auf was Art die Sicilianer auf die Jagd gehen, so muß ich Ihnen zur Antwort geben, daß sie uns in unsern Augen etwas sonderbar vorkommen würden. Wir suchen uns leicht zu kleiden, und so wenig zu beschweren, als möglich; Sie setzen hingegen eine große wollene Mütze auf, ziehen Stiefeln an, und kleiden sich wie in der Stadt. Auf der Schulter tragen sie eine Flinte, die wenigstens 30 Pfund wiegt. Das Pulverhorn hängt an einem von der Schulter herabhängenden Riemen, und besteht aus einem großen Ochsenhorn, darinn sie auf einen halben Tag wenigstens fünf Pfund Pulver schütten. An der andern Seite führen sie die Patrontasche mit der übrigen Ammunition, wovon sie aber unmöglich die gehörige Quantität nach Proportion des Pulvers mitnehmen können. Ueber dieses haben sie noch eine Wildtasche, oder einen wie ein Netz gemachten Sack, um, was sie erlegen, hinein zu thun. Stellen Sie sich vor, auf was für eine unbequeme Art ein sicilianischer Jäger ge-

 kleidet

arten Chevaliers, vornemlich Scolopax Totanus und Limosa.

kleidet und bewafnet ist. Jedoch es ist einmal ihr Geschmack und Sitte im Lande; es sind aber auch starke ansehnliche Leute.

Ich bin jetzt weit von den reizenden Hügeln entfernt, welche Ihre Stadt umgeben, und mir vormals in gegenwärtiger Herbstzeit zu den angenehmsten Spatziergängen dienten: und muß statt dessen in den fürchterlichen Laven des Aetna herumstreifen, und diesen Herbst mit Aufspürung von Thieren und Kräutern zubringen.

Gestern machte ich einen Spatziergang, und bey dieser Gelegenheit fand ich des **Linné** Physalis somnifera, (beym **Bauhin** Solanum somniferum verticillatum, und beym Prosper Alpinus Solanum antiquorum,) welches seine völlige Reife erlangt hatte. Ich gieng über ein Feld, wo sich einige Mandragoren (Atropa Mandragora *Linn.*) zeigten, die schon blühten, aber noch keine Blätter getrieben hatten, wie diese Pflanze zu thun pflegt. Darauf gieng ich durch ein Thal, wo ich verschiedene Conyzen, Ysop, und das Trifolium bituminosum *) sahe, kam auf die Heerstraße, welche nach dem Meere zuführt, und wandte mich, nachdem ich anderthalbe Meile gegangen war, links nach einem Feldweg, der zu beyden Seiten dick mit Opunzien, oder indianischen Feigen besetzt war. Diese Pflanze ist

*) Beym **Linné** ist es Psoralea bituminosa.

ist in ganz Sicilien häufig *), und ihre Frucht ist eine große Hülfe für den gemeinen Mann, weil sie für eine Kleinigkeit so viel kaufen können, als hinlänglich ist, sie zu sättigen, und den Magen wohl anzufüllen.

Dieser Weg führte mich auf ein langes Feld, welches intorno l' anime del Purgatorio heißt, wo ein Halimus fruticosus (Atriplex Halimus *Linn.*) blühete, und alles von Ambrosia maritima, und Süßholz (Glycyrrhiza glabra) voll war. Hin und wieder stand auch ein Lepidium Pauli et Plinii; was mir aber am meisten Vergnügen machte, war, daß ich an einem gewissen Platze viele Verbena nodiflora *Linn.* fand, die schon in der Blühte stand. Ich übergehe die verschiednen Arten von Lysimachia, als die spicata **), die siliquosa, (Epilobium hirsutum *Linn.*) und hyssopifolia.

Ich näherte mich dem Meere immer mehr, und fand, ehe ich vollends an das sandige Ufer kam, folgende Pflanzen in Menge stehen. Die Osyris frutescens baccifera (alba *Linn.*) auch

*) Es giebt verschiedne Arten, die Linne' zu einer Abtheilung des Geschlechts Cactus rechnet; z. E. Cactus Opuntia und Cactus ficus Indica, welche vermuthlich hier gemeint ist.

**) Ist unbestimmt; es kann Veronica maritima *L.* und Lythrum Salicaria seyn, beyde heißen beym Bauhin Lysimachia spicata, jene mit dem Beysatz coerulea, diese purpurea.

Caſia poetica genannt; die Phillyrea liguſtri folio (media *Linn.*), die Hemerocallis Valentina Cluſii, oder Narciſſus maritimus albus (Pancratium maritimum *Linn.*); die Paſtinaca maritima ſpinoſa, die Rubia maritima (Crucianella maritima *Linn.*). Die Smilax aſpera und laeuis: die Wurzeln der erſtern Art, nemlich der Smilax aſpera gebrauchen die Apotheker in Sicilien häufig ſtatt der Saſſaparille. Doch ich kann Ihnen die Pflanzen nicht alle nahmhaft machen. Es war mir ein großes Vergnügen auf dieſem Spatziergange, ſo viele Pflanzen in der ſchönſten Blühte ſtehen zu ſehen. Ich nahm von jeder einige Exemplare zu meiner Sammlung der hieſigen Flora, oder der in Sicilien wildwachſenden Pflanzen. Die Sonne lenkte ſich nunmehr zum Niedergang, ich mußte alſo das Geſchäfte des Kräuterſammlens aufgeben, und mich nach Hauſe verfügen. Ich erwarte mit Ungeduld einige Aufträge von Ihnen, und bin ꝛc.

Funfzehnter Brief.

Ueber ein Paar alte Ackerinſtrumente. An Hrn. Joſeph Bencivenni, auch Pelli genannt, Aufſeher der Großherzogl. Gallerie zu Florenz.

Catania den 24 Oct. 1776

Die Entdeckung zweyer alten Werkzeuge von Bronze, welche vor einiger Zeit im Gebiete

von

von Piazza in Sicilien, nicht weit von dem Lehngute Maccari, des Prinzen von Biscari, gefunden, und auch von demselben für sein vortreffliches Museum erstanden worden, giebt mir Anlaß Ihnen einige wenige Anmerkungen darüber mitzutheilen, und ihren Gebrauch zu bestimmen zu suchen. Ich bitte solche als ein Merkmal meiner Ergebenheit aufzunehmen.

Die beyden Werkzeuge, wovon ich hier die nach den Originalen verfertigten Zeichnungen beyfüge, wurden also in das Museum gebracht. Kaum hatte sie mein Mäcen, der große Kenner der Alterthümer in die Hände bekommen, so hielt er das mit Num. 1. bemerkte Stück für ein altes Pflugschaar (Vomere) und bezeigte viel Vergnügen und Zufriedenheit, einen schätzbaren Ueberrest des Alterthums erhalten zu haben, dergleichen man wohl in wenig Sammlungen antrifft; wenigstens glaube ich, daß man dergleichen in der großherzogl. Gallerie, der sie mit so vielem Ruhm vorstehen, vergebens sucht.

Ich will mich also der richtigen Bestimmung des Prinzen von Biscari gemäß bemühen zu zeigen, daß Num. 1. ein altes Pflugschaar sey, und Num. 2. ebenfalls ein Werkzeug, das zur Bearbeitung der Erde gebraucht worden, wofür es auch gedachter Prinz hält. Auf seinen Antrieb setze ich meine Gedanken um so mehr auf, da noch Wenige etwas über diese Instrumente geschrieben

schrieben haben, und auch nicht schreiben können, weil sie vermuthlich keines gesehen. Ich werde mich glücklich schätzen, wenn Sie dies Wenige gütig aufnehmen, und noch glücklicher, wenn Sie es nicht blos mit Nachsicht aufnehmen, sondern es auch mit Ihrem Beyfall beehren.

Wir wollen uns jetzt nicht genau darum bekümmern, wer der erste Erfinder des Pflugs gewesen: genug, daß verschiedene dafür ausgegeben werden. Einige schreiben diese Erfindung der Isis und dem Osiris zu. Z. E. Diodor von Sicilien im 1. Buche, und Tibull im 29 Verse der 7. Elegie des ersten Buchs:

Primus aratra manu sollerti fecit Osiris,
Et teneram ferro sollicitauit humum.

Andre der Ceres, wie Ovid im 5ten Buche seiner Metamorphose:

Prima Ceres vnco terram dimouit aratro.

Noch andre dem jungen Triptolemus, wie Virgil im ersten Buche vom Landbau:

Puer curui monstrator aratri.

Endlich behaupten auch einige, daß der Athenienser Buzyges nicht nur den Pflug ersonnen, sondern auch zuerst Ochsen davor gespannt habe. Dieses versichern Hesychius und Plinius. Letzterer sagt im 56. Kap. des 7. Buchs: Bouem et Aratrum Buzyges Atheniensis.

Ich will nicht entscheiden, ob nicht in den ersten Zeiten, da der Pflug erfunden worden,

Menschen

Menschen denselben gezogen, und die Erde damit umgeworfen haben; mir kommt es um so wahrscheinlicher vor, da ich mit Uebergehung des Zeugnisses anderer selbst versichern kann, daß ich solches an mehr als einem Orte bemerkt habe, wo der Eigenthümer auf seinem Gute verarmt war. So wie wir auch lesen, daß die Landleute ehemals aus Armut einen oder ein Paar Esel ins Joch gespannt, und ihr Feld damit gepflügt haben. Wir finden Spuren davon in des Apulejus Apologie: Attamen parce postea, Aemiliane, paupertatem cuipiam obiectare, qui nuper vsque asellum Atharensem, quem tibi vnicum pater tuus reliquerat, solus vno asello ad tempestiuum imbrem triduo exarabas. Daß man Esel zum Ackern in den Pflug gespannt, dies lesen wir im Lycophron Chalcid. mit des Meursius Anmerkungen:

Κάνθων ὑπὸ ζευγλῆσι μεσαβοῦνετι.

Iugare asellum sub collo cantherium. Arnobius sagt im andern Buche, daß sowohl Esel als Ochsen pflügen und mahlen lernen müssen: Et asellus et bos aeque discit arare et molere.

Zum Verständniß dieser Stelle dient, daß eine solche Gewohnheit in diesen Gegenden von Sicilien bis auf den heutigen Tag herrscht, und daß man nicht sowohl aus Mangel an Ochsen, Esel und Maulesel einspannt, als um jene nicht zu sehr zu ermüden, wovon die Eigenthümer

mer in einem an Getreide so gesegneten Lande, wie die Insel Sicilien ist, einen großen Schaden haben. Ich will mich jetzt auch nicht dabey aufhalten, ob die Alten einen, zween oder vier Ochsen vor den Pflug spannten, weil solches zum Theil nichts zu meiner jetzigen Absicht beyträgt, zum Theil aber auch von andern bey verschiedenen Gelegenheiten abgehandelt worden.

Eher würde es zur Aufklärung meiner Materie dienen, die verschiedenen Formen der Pflugschaaren zu beschreiben und zu untersuchen, ob unter denen, die man auf alten Denkmälern abgebildet antrifft, eine Aehnlichkeit mit denenjenigen, wovon wir handeln, zu bemerken ist. Die Griechen nennen es ὕνις und εὔλακα, an der Spitze ist es zugeschärft, wie die Spitze eines viereckigen Säbels, der gekrümmt oder gebogen und auf beyden Seiten scharf ist, um die Aecker desto besser zu durchschneiden. Er ward mit einem Eisen oder großen Nagel an dem Pflughaupte, welches der Landmann in Italien Conio nennt, befestigt. Man sieht zu dem Ende in der Abbildung beyde Löcher, wodurch es dergestalt befestigt ward, daß es sich nicht im geringsten bewegen kann.

Ich merke aber wohl, daß sich meine Absichten nicht wohl befriedigen lassen, weil man bey den kleinen bisher durch Kupfer bekannten Abbildungen von Pflügen, das Pflugschaar nicht deut-

deutlich genug vorstellen können. Die fleißigsten Untersucher sind folglich nicht im Stande, die eigentliche wahre Gestalt desselben zu erkennen, ob man gleich dergleichen Werkzeuge häufig, und beynahe täglich auf vielen alten Ziegeln (teguli) auf verschiedenen Kameen, auf Münzen, wohin unter den sicilianischen vornemlich die von Centorbi und Lentini gehören, und auf manchen Basreliefs findet. Ohne desjenigen zu gedenken, den Gori auf der 200ten Tafel seines etruscischen Museums vorstellt, so bemerkt man auch daselbst den Sarcophagus, welchen Spon Sect. IX. num. IX. seiner gelehrten Miscellaneen bekannt gemacht. Der Künstler hat darauf außer der Figur eines Mannes und einer Frau bis auf den halben Leib, auch einen jungen Menschen mit einem Pfluge abgebildet, daran zween Ochsen gespannt sind, die pflügen, welches bey den Alten ein Sinnbild der Ehe war.

Jedoch dem sey wie ihm wolle, so kann man sich doch dadurch keinen richtigen Begrif von der Sache machen, und sich die wahre Figur des Pflugschaars schwerlich vorstellen, wenn man das wovon wir handeln, nicht mit dem vergleicht, was Plinius im 18 Kap. des 10. Buchs seiner Historie schreibt. Ich werde dasjenige, was er von den verschiedenen Arten derselben sagt, hersetzen: Vomerum plura genera: Culter vocatur, praedensam, priusquam proscindatur

tur, terram secans, futurisque sulcis vestigia praescribens incisuris, quos resupinus in arando mordeat vomer. Alterum genus est vulgare, rostrati vectis. Tertium in solo facili, nec toto porrectum dentali, sed exigua cuspide in rostro. Latior haec quarto generi, sed acutior in mucronem fastigiata, eodemque gladio scindens solum et acie laterum radices herbarum secans.

Aus dieser Stelle des Plinius lernen wir, daß bey den Alten vier Arten von Pflugschaaren üblich gewesen. Zu welcher von diesen das unsrige gerechnet werden müsse, getraue ich mich nicht gewiß zu bestimmen. Aus seiner Figur sollte ich fast schließen, daß es zur ersten, nemlich dem Culter *), gehöre, weil die Spitze der Schneide eines Messers gleicht. Andre möchten es vielleicht lieber zur vierten Art rechnen, weil Plinius sagt, daß die Spitze der vierten Gattung zugeschärfter und schneidender ist, und daß diese den Boden, die Schärfe auf den Seiten hingegen die Wurzeln des Unkrauts durchschneide, weil das unsrige wirklich eine schmal zulaufende, sich krümmende, und sowohl vorne als an den Seiten scharfe Kanten hat; diese Seiten sind bis hoch hinan scharf, damit sie nach dem Ausdruck des Plinius gut in den Boden eingreifen, und die

*) Welches die meiste Aehnlichkeit mit dem, was in Deutschland das Sech heißt, zu haben scheint. Ueb.

die darinn befindliche Wurzeln des Unkrautes abschneiden.

Dergleichen kleine Pflugschaaren pflegte man in damaligen Zeiten zwischen den Bluhmen und Früchten in den Fruchthörnern anzubringen, die man der Ceres, der Glücksgöttinn und den Harpocrates in die Hände giebt. Man hat viele Beyspiele davon auf Münzen und Denkmalen: insonderheit hat Causseo auf der 27. und 33. Tabelle des Museo Romano dergleichen von der Fortuna und dem Harpocrates bekannt gemacht, wo man mitten in dem Fruchthorne, das die Gottheiten in der Hand halten, ein dem unsrigen nicht unähnliches Pflugschaar bemerket. Viele Alterthumkenner haben vielleicht dieses Werkzeug nicht für das angesehen, was es seyn soll, weil ich nicht finde, daß sie es angemerkt, sondern für eine Frucht oder etwas dergleichen gehalten haben.

Was nun das andere Werkzeug oder die zweyte Figur betrift, welches zugleich bey dem vorigen gefunden ward, so halte ich es mit dem Prinzen von Biscari für den Handgrif, oder das an einem Stabe befestigte Eisen, welches der Ackersmann beym Pflügen in der Hand hält, wie man aus den beyden daran befindlichen Löchern abnehmen kann. Am andern Ende dieses Stabes war die Spitze befestigt, die man den Stachel (stimulus) nennt, womit der Ackersmann die

Ochsen sticht, und antreibt, daß sie nicht vor dem Pfluge stille stehen. Tibull sagt daher in der ersten Elegie des ersten Buchs, Vers 30.

Aut ſtimulo tardo increpuiſſe boues.

Das Werkzeug der zweyten Figur gebrauchten sie, um die Erde, die sich am Pfluge anhängt, abzumachen. Die Landleute bedienen sich dessen noch heutiges Tages in Sicilien beym Pflügen, und nennen es in ihrer Sprache Barbuſcio *). Es unterscheidet sich von dem jetzigen blos durch die Materie, welche Eisen ist. Die Griechen nannten dieses Instrument κατρινος: man trift eine alte Zeichnung davon in einer Handschrift vom Hesiodus an, die, wenn ich nicht irre, in Florenz bey den Benedictinern der Badia Fiorentina aufbewahrt wird, und wo der Verfasser des Commentars verschiedene zum Ackerbau gebräuchliche Instrumente, mit jedesmaliger Hinzusetzung der griechischen Benennung erklärt. Man sieht daselbst einen Stachel, den er κατρινος nennt, an dem auf der andern Seite ein solches starkes eisernes Blech befestigt ist, womit besagter maßen die am Pfluge hängen gebliebene Erde abgestoßen wird.

Hier haben Sie, bester Freund, meine Erklärung über diese beyden Ackerinstrumente, wovon also eines nach meiner Meynung ein Pflugschaar

*) Ein ähnliches Werkzeug haben die Bauern bey uns; man nennet es den Reitel.

schaar, und das andere ein Stachel ist. Ich hoffe Sie werden diese Ueberbleisel des Alterthums mit Vergnügen betrachten, und meine darüber gemachten Anmerkungen mit freundschaftlicher Nachsicht aufnehmen, und bin ꝛc.

Sechzehnter Brief.

Ueber die Agrumen *) in Sicilien und dem einträglichen Handel damit. An Hrn. Giovanni Targioni Tozzetti, Arzt des Collegio Fiorentino 2c.

Catania den 2 Nov. 1776.

Die ausserordentliche Menge von Agrumen, welche in allen Gegenden Siciliens wachsen

*) Wir behalten das Wort Agrumen bey, nachdem Hr. von Münchhausen im Hausvater solches in der deutschen Sprache aufgenommen, weil wir kein bekanntes und schickliches haben, das den ganzen Begrif der Italiener ausdrückt. Sie verstehen nehmlich das darunter, was man insgemein bey uns unter dem Namen von Orangerie begreift, vornehmlich Orangen, Limonen, und Citronaten. Das Wort Agrumen ist auch deswegen besser, weil manche mit dem Begrif der Orangerie auch andre im Gewächshause aufbehaltene Bäume zum Ex. die Lorbeerbäume, Oleander 2c. verbinden. Die münchhausische Abhandhandlung im dritten Theil des Hausvaters ist unstreitig das Beste, was wir über die Agrumen haben. Die Arten, Abarten, und Spielarten, sind so viel als möglich deutlich aus einander gesetzt, und die Bahn ist gebrochen, um zu deutlichen Begriffen in diesem verworrenen Theil der Botanick zu gelangen. Weil die Orangerien zu Ende des vorigen und Anfang des jetzigen Jahrhunderts weit mehr in der Mode waren, als jetzo, da ihre Unterhaltung wegen des Holzankaufs immer kostbarer wird, so suchten die Gärtner und die Italiener, welche bey Versendung der Bäume ihre

sen, und einen einträglichen Handel der Einwohner mit den Ausländern veranlassen, bringt mich auf die Gedanken Ihnen einen Brief darüber zu schreiben, welchen ich mit der gewöhnlichen Nachsicht, womit Sie alle meine Briefe aufnehmen, zu beurtheilen bitte.

Es ist nicht zu leugnen, daß die Cultur der verschiedenen Arten von Agrumen und ihre Erhaltung in den weiter gegen Norden belegenen Ländern weit mehr Kosten und Mühe verursacht, weil sie ein gemäßigtes warmes Klima verlangen. Diesen glücklichen Himmelsstrich genießt Sicilien, und ihm hat es der hiesige Landmann zu verdanken, daß er den Anbau der Agrumen ohne Kosten unternehmen kann. Wo man auf

ihre Rechnung fanden immer mehr Spielarten hervor zu bringen: und man zählte z. Ex. 1714 im münchhausischen Garten über 200 Sorten Agrumen. Wir wollen die Eintheilung, der wirklichen Species aus dem Hausvater hersetzen, weil solche weit deutlicher ist, als die, welche Sestini in der Folge dieses Briefes annimmt. Die zwo Hauptarten der Agrumen sind **Orangen** und **Limonen**. Die Orangen theilen sich in 1) **Pomeranzen**, **Appelsinen** und **Pompelmuse**: die Limonen in 1) **Citronaten**, 2) **Peretten**, 3) **Bergamotten**, 4) **Lumien**, 5) **Limonen**, 6) **Ponzinen**, 7) **Citronen**, 8) **Limöngen**. **Linne'** nimmt nur zwo Hauptsorten an, Pomeranzen, wozu er die drey Sorten des Hausvaters rechnet, und Citronen, wovon er nur zwo Varietäten annimmt, und die Citronaten, nicht deutlich von den andern Citronarten unterscheidet. Ueb.

dem Lande hinsieht, bemerkt man Bäume von Agrumen von verschiedener Art und Beschaffenheit; die ganze Cultur derselben besteht in nichts weiter, als daß man ein Reiß, es sey von was für einer Art es wolle, pflanze, nach Verlauf von zwey Jahren, die Art, die man haben will, darauf pfropfe, und wenn der Baum erwachsen die überflüßigen Triebe wegnehme, ihn ausputze, und benöthigten Falls auflockere.

Darin bestehet die ganze Besorgung, welche die Agrumen in Sicilien verlangen. Alle Arten werden große starke Bäume. Man trift sie zwar allenthalben auf der Insel häufig an, vornehmlich aber sind sie im Gebiete von Melitello im Val di Noto, zu Piazza, Palma, Mistretta, Cefalu, Melazzo, Sciacca, Partanna, Monreale, Palermo, Catania und Messina häufig: und an diesen Orten hat auch ihre Cultur am meisten zugenommen.

Es giebt so viele Arten, und Abarten derselben, daß eben diese Menge es schwer macht, sie zu beschreiben. Der bekannte Cupani hat uns in seinem Orto Cattolico eine deutliche Beschreibung derselben hinterlassen. Er zählet 21 Arten von Pomeranzen, fünf von Citronaten und 20 von Limonen.

Pome-

Pomeranzen.

1) Die wilde Art zum Ausdrücken des Saftes, welche bitter ist, und aus dem Samen entsteht *).

Malus Aurantia Syluestris beym Joh. Bauhin; und Aurantium Syluestre medulla acri in Ferrarii Hesper. In der hiesigen Landessprache: Aránci di spremiri agri assai, chi nascinu pri via d' ariddu siminatu in terra.

2) Die gemeine Pomeranze zum Ausdrücken.

Malus aurantia maior *C. Baub.* Aurantia malus *Iob. Baub.* Aurantium vulgare *Ferrarii Hesper.* 374 medulla acida. H. A. L. B. in Sicilien: Aranciu di spremiri ordinaria.

3) Dieselbe bitter und süß zugleich.

Eadem acri dulcique medulla. H. A. L. B. Aurantium acri dulcique medulla vulgare, *Ferrarii Hesper.* auf sicilianisch: Aranciu di menzu e bon sapori di manciari.

4) Dieselbe aber trocken oder ohne Saft **)

*) Die drey ersten Arten von bittern Pomeranzen sind in Ansehung der Frucht für Sicilien von geringem Nutzem, weil sie wegen des Ueberflusses an Limonen, fast niemals zum Ausdrücken gebraucht werden; doch geben sie den Nutzen andre Arten von Pomeranzen, vornehmlich die folgenden, 4. 5. 6. welche trockne Pomeranzen heißen, darauf pfropfen zu können.

**) Diese Pomeranze ohne Saft, oder die sogenannte trockne Pomeranze ist sehr gut zum Essen, welches auch in Sicilien häufig geschieht. Diese ist es

Eadem ſicciori medulla hibernum. *Ferrarii Heſper.* an einigen Orten auf dieſer Inſel Aranciu di Cena, ſiccu di Sucu.

5) die mit ſternförmiger Frucht (im Hausvater: die Eckern-Orange).

Malus Aurantia fructu ſtellato et roſeo H. A. L. B. Aurantium ſtellatum et roſeum *Ferrarii Heſper.* 393 in der Landesſprache: Auranciu à moda di ſtiddicedda cioè culu maſſu a modu di viddicu.

6) Die nach der Länge gereifelte Pomeranze.

Malum Aurantium ſtellato cortice. Aurantium virgatum ſtriatumque. *Ferrarii Heſper.* Hier zu Lande Arancia cù la ſcorcia ſtrazzata pri longu taſſeddi.

7) Die gereifelte, oder die deutſche Hoſe *).

Malum Aurantium ſtriatum. *Ferrarii Heſper.* in Sicilien Aranciu à vrachi di Tudiſcu.

8) Die

es auch womit Handel getrieben wird, wie unten vorkommt. Was die Cultur des Baumes von dieſer Art anbetrift, ſo trägt er keine Frucht ohne Saft, wenn er nicht in bergigten Gegenden, und auf trocknem Boden ſteht, ſondern die Pomeranzen arten aus, und werden der Art Num. 3 gleich.

*) Auch dieſe gehört ſo wie Num. 5 und 6 zu den trocknen oder ohne Saft, die Cupani nur beſonders beſchreibt, weil ſie verſchiedene äußerliche Geſtalten haben.

8) Die Pomeranze, welche noch eine andre in sich enthält *).

Malus Aurantia praegnans, seu fructu alium includente. Aurantium foetiferum *Ferrarii Hesper.* Insgemein. Aranciu 'ntra Aranciu.

9) Dieselbe Art, die aber zwey bis drey Früchte in sich enthält.

Eadem fructu duos vel tres alios fructus includente. Insgemein Aranciu cu n'autri dui a tri Aranci d'intra.

10) Die gehörnte Pomeranze **).

*) Diese und die folgende Art werden nur blos um des Besondern willen, durch Pfropfen fortgepflanzt, und dienen zu nichts als zur Befriedigung der Neugierde.

**) Diese und die drey folgenden Arten heißen gehörnte, und im Hausvater wird diese Art Hermaphroditpomeranze genennt, und folgendes hinzugesetzt: an ihr sind die Staubfäden mit der Frucht unten zu Zeiten zusammen gewachsen, bleiben alsdenn und wachsen an der Frucht als Hörner aus, oder es bleibt zwischen zween dergleichen Staubfäden eine Spitze oder Höhlung; oft ist die Säule auf der Frucht auch getheilt. Daher die reifen Früchte allerley wunderliche Gestalten annehmen, welche zu der Benennung Anlaß gegeben haben, und sie so geachtet machen, aber auch den Gebrauch der Früchte hindern, indem die Fächer im Marke unordentlich sind, und nicht so viel Saft haben. Diese Pomeranzen, setzt hingegen Sestini in der Note hinzu, sind sehr gut zu essen, und vertreten im Winter die Stelle der Erdbeeren, so wie auch die obgedachten trocknen Pomeranzen. Man macht die Schale ab, und ißt sie sehr häufig mit Wein und Zucker. Ueb.

Malus Aurantia fructu corniculato H. A. L. B. Aurantium Hermaphroditum dictum siue corniculatum. *Ferrarii Hesper.* fructu maiori. Nach hiesiger Benennung Aranciu curnutu.

11) Die kleine gehörnte Pomeranze.

Eadem fructu minori. Cat. Hort. Reg. Paris. in Sicilien Aranciu curnutu minuri.

12) Die harte callöse, mit einer Schaale, die mit einem dicken Streifen versehen ist.

Malus Aurantia fructu calloso. Aurantium callosum *Johnston* et *Ferrarii.* Nach der hiesigen Landessprache: Aranciu cu la scorcia cu menzu, curduni grossu di supra.

13) Die Pomeranze von mittler Größe, süßem Safte, die fast keine Fächer hat, und die man nach abgezogner Schale wie Limonen ißt.

Malus Aurantia fructu medio, dulci medulla, sine spiculis paene. Insgemein Aranciu ormai senzu spicchi, chi livata la scorcia di fora, si mangia cornu lumiuni.

14) Die kleine Pomeranze wie eine Nuß, mit Hörnern, die wie Sterne geordnet sind.

Malum Aurantium Nucis magnitudine vel maiori cornibus in stellae modum concinnatis. Aurantium distortum Iohnston. *Ferrari Hesper.* Nach hiesiger Landessprache Aranciu picciriddu, cornetti, cornetti a modu di stidda.

15) Die Pomeranze ohne Samen.

Malus

Malus Aurantia fructu arillis priuo. Aurantium semine carens. *Ferrarii Hesper.* In Sicilien: Aranciu senza ariddi.

16) Die Pomeranze von geringer Größe, Gestalt einer kleinen Limone, und mittelmäßigem Geschmack.

Malus Aurantia fructu minori, Limonii figura, medii saporis. In der Landessprache Aranciu mizzanu a forma di Lumineddu.

17) Die Appelsine *).

Malus Aurantiae fructu, cortice dulci. H. A. L. B. Aurantium dulci cortice. *Ferrarii Hesper.* in Sicilien. Aranciu di Portugallu.

18) Die Appelsine von runder aber etwas gedrückter Form und glänzender Schale.

Idem fructu ventricoso, leuiter compresso, cortice sandarachato. Auf Sicilianisch Aranciu di Portugallu vitricusu cù Scorcia comu invirniciatu.

19) Dieselbe mit gereifelter Schale.

Idem rigato cortice; insgemein Aranciu di Portugallu vitricusu, comu invirniciatu rigatu.

20) Die

*) Dies sind die Appelsinen (Arance di Portogallo), womit, wie wir bald sehen werden, Handlung getrieben wird. Einige unterscheiden von der portugiesischen Appelsine die chinesische (Pomo di Sina), wovon das Wort Appelsine herkommt. Sie sind aber nach dem Ferrarius und Hausvater B. 3. S. 565 einerley.

20) Die Pomeranze darin inwendig ein Citronat ist *).

Malus Aurantium fructu Aurantii, malo Citrio praegnantis. H. A. L. B. Malum Aurantium Malo Citrio praegnans. *Boccon. Icones et Descript. Rar. Plant. Sicul.* In der hiesigen Sprache Arancia cu la citru d' intra.

21) Die Pomeranze, welche halb Citronat, halb Orange ist. (Citronat-Pomeranze beym Hausvater).

Malus Aurantia hermaphrodita fructu medio Citrio medioque Aurantio odoratissimo H. A. L. B. Aurantium Citratum. *Ferrarii Hesper.* hier. Aranciu menzu Citra, e menzu Aranciu.

Citronaten.

1) Die gemeine Citronat.

Malus Citria fructu mediocri *Ioh. Bauh.* Malus Medica *Casp. Bauhin.* Malum Citrium vulgare *Ferrarii Hesper.* Sie wird in Sicilien kurzweg Citru genannt.

2) Die große mit Puckeln versehenen Citronat **).

Malus

*) Eines von den gewöhnlichen Spielwerken, derer die sich auf die Cultur der Pomeranzen legen.

**) Dies ist die Art, welche eingemacht, und daraus die Succade, oder die grüne Citronat (Cedrata, hier Pietra fendola) verfertigt wird, die man wegen ihres annehmlichen Geschmacks zu vielen Speisen

Malus Citria fructu magno *Io. Baub.* Malus medica fructu ingenti tuberoſo. *C. Baub.* Malum Citrium vulgare bullatum *Ionſton.* Hier nennt man ſie Citru groſſu bozzi bozzi, o purretti, purretti.

3) Die große monſtröſe Citronat, Cedro di maraviglia genannt *).

Malum Citrium monſtrabile, ſiue Citrum monſtruoſum maximum, calceum Turcicum referens, *C. Baub.* Pin. Citrum monſtruoſum de maximis. *Iob. Baub.* Citrum monſtruoſum ſturgundianum *Ionſton.* Beym gemeinen Mann: Citru di maravighia.

4) Die florentiniſche Citronat, welche von lieblichem Geſchmack iſt **).

Malum Citrium Florentinum, pulpa leui, ori grata. In der Landesſprache Citru di Firenze.

5) Die ſüße ſpitzige Citronat von mittler Größe.

Malum

Speiſen und allerley Gebackenen nimmt. In der Grafſchaft Modica macht man ſie in großer Menge. Dieſe große Citronat iſt daher ein Handlungsartikel, wie bald vorkommen wird.

*) Dieſe Art von Citronat iſt zu nichts zu gebrauchen. Sie wird ſehr groß, und iſt die Urſache, warum ſie den Namen der Bewundernswürdigen (di maraviglia) erhalten.

**) Die Sicilianer ſchätzen dieſe Gattung der Citronat ſehr hoch. Es wird ein ſehr beliebtes Gefrornes (Sorbetto) daraus verfertigt, welches Cedrato di Firenze heißt.

Malum Citrium mediocre meditullio dulci, acuminatum. Malus Citria dulci medulla *Ferrarii Hesper.* An einigen Orten Citra duci puntutu.

Limonen.

1) Die gemeinen Citronen, insgemein die neapolitanischen genannt.

Malus Limonia acida. *Casp. Bauhin.* Limonia malus *Ioh. Bauh.* Limon vulgaris *Ferrarii Hesper.* in der Landessprache Lumiuni Napolitanu.

2) Die Citrone mit weicherm und zartem Mark.

Eadem leui ac molli pulpa, insgemein Lumiuni muddisi.

3) Citronen mit dem Beynamen von Palermo.

Malus Limonia Panormitana, vulgaris fructu succusiori, ac tenuiori Cortice. Im Lande Lumiuni di la Sciorta di Palermu.

4) Die süßsaftige Citrone.

Malus Limonia maior dulcis *Casp. Bauhin.* Limon. dulci medulla vulgaris, *Ferrarii Hesper. Ionston.* seu fructu intimiori medulla dulci, acinis experte. Insgemein Lumiuni cù l'agru duci, oder Lumiuni duci d'intra.

5) Die kleinen länglichten, süßsaftigen Citronen, ohne Samen mit Warzen oder Spitzgen oben und unten.

Malus Limonia fructu minori oblongo vtrinque papillari, medulla dulci, arillis deficiente.

Limon

Limon dulci medulla Olyſipponenſis, *Ferrarii Heſper.* In Sicilien Lumiuni lungaru teddu minuri, cù capicchiu di minnadi ſuſu di iuſu duci d'intra e Senza ariddi.

6) Die Valentiniſche Lumie oder Citrone *)

Malus Limonia fructu rotundo orbiculato *Caſp. Bauhin.* Lumia Valentina. *Ferrar. Heſper.* Jonſton. Nach hieſiger Benennung Lumiuni Valenzianu.

7) Längliche ſüße Citronen.

Eadem fructu oblongo, ſpiculis dulcibus, acinis carentibus. In Sicilien: Lumiuni Valenzianu, ſpirlungatu, tuttu duci.

8) Die Citrone, welche das ganze Jahr hindurch dreyerley Früchte trägt, nehmlich weiche neapolitaniſche Limonen, Citronen von Palermo, und valentiniſche Lumien.

Malus Limonia triplici fructu Neapolitana molli, Panormitana lepidiori, et Valentina; toto anno edens fructus; oder nach hieſiger Mundart: Pedi di Lumiuni, chi fa fruttu tuttu l'annu nella ſteſſu ramu di tre ſorti. Napulitanu muddiſi, di la Sciorta di Palermu chiu guſtuſu e Valenzianu.

9) Das calabriſche Limöngen, welches zum ſchneiden iſt.

Ma-

*) Dieſe Art von Lumie iſt ſehr groß, zart und von angenehmen Geſchmack. Die Sicilianer eſſen ſie daher gerne. Sie ſind überhaupt, wie ich bemerkt habe, Liebhaber Agrumen zu eſſen.

Malus Limonia pusilla Calabra H. A. L. B. Limon Pusillus Calabrensis *Ferrarii Hesper.* Limon Calaber. *Jonston.* in Sicilien Lumincella di tagghieri.

(10) Die große birnförmige Limone oder Perette.

Malus Limonia fructu pyriformi. H. A. L. B. Pyri effigie, vulgo Piretta seu Spatafora. *Ferrarii Hesper.* Fructu maiori, oblongiori. In Sicilien Piretti maggiuri grossi Zu Reggio in Calabrien nennnt man sie Cedri Bergamotti.

11) Die Perette mit kleinerer Frucht *).

Eadem minori seu angustiori, hier Piretti minuti ed ordinarii genannt.

12) Die Perette mit mehr länglichter Frucht, Peretten-Lumie.

Eadem fructu longiori H. A. L. B. Perettae consimilis Limon. *Ferrarii Hesper.* nach der Landes

*) Diese und die folgenden Arten von Limonen, die eine den Birnen ähnliche Gestalt haben, sind sehr gut, von feinem Geschmack, und sehr leichtem Mark. Die Sicilianer essen sie daher häufig und sehr gern. Man macht sie wie einen Salat zurechte. Ich habe bey allen Arten der hier vom Cupani beschriebenen Peretten bemerkt, daß auf einem Baum, ja auf einem Zweige, mehrere Arten wachsen, deren einige einem Meerigel gleichen, und in Catania Piretto rizzo heißen. Ich würde diese Bäume also beschreiben: Malus Limonia edens fructus nonnullos pyriformes, nonnullos vero echinatos.

desſprache: Lumiuni ſimili a li Piretti longhi ordinarii però pizzutti.

13) Die gereifelte Perette, oder die deutſche Hoſe.

Malus Limonia fructu pyriformi ſtriato. Limon pyriformis ſtriatus *Jonſton.* Limon ſtriatus *Ferrarii Heſper.* In Sicilien: Piretti a Brachi di Tudiſcu, minuri, ed ordinari.

14) Dieſelbe aber größer.

Eadem fructu craſſiori longiorique. In Sicilien: Piretti a Brachi di Tudiſcu maiuri.

15) Der ſogenannte Adamsapfel.

Malus Adami. *Caſp. Bauhin.* Adami Pomum *Ferrarii Heſper.* in Sicilien Sollima.

16) Die ſüße Lumie *).

Malus Limonia minor dulcis. *C. Bauh.* Limon, qui Lima dulcis nuncupatur. *Ferrarii Heſper.* nach der hieſigen Sprache. Lumincelli duci.

17) Die ſaure Lumie **).

Malus

*) Sie iſt ſüß und wohlſchmeckend, und wird daher viel gegoſſen; man ſchneidet ſie in Scheiben, und ißt ſie mit Zucker. Beym Hausvater S. 573. heißt ſie die ſüße, und die folgende Art die ſaure Tettine; wegen der merklichen hervorſtehenden kleinen Warze. Ueb.

**) Die ſaure Lumie iſt nicht zum Eſſen und überhaupt von keinem Gebrauch, daher nennt man ſie auch Gabbo, weil derjenige, dem man ſie giebt, gnugſam betrogen (gabbato) wird, wenn er ſie eſſen will.

Malus Limonia minor acida Cat. Hort. Reg. Parif. Limon qui lima nuncupatur acris. *Ferrarii Hefper.* Hier heißt sie Lumia Napulitana.

18) Die Limone mit Fächern, wie die Citronat *).

Malus Limonia Citrata. H. A. L. B. Limon citratus primae notae leuior. *Ferrarii Hefper.* Insgemein Lumiuni Citratu, o cù fpicchi di Citru.

19) Die Limone mit einer inwendig darin befindlichen Citronat.

Eadem fructu fructum includente. H. A. L. B. Limon Citratus alterum includens. *Ferrarii Hefper.* Limones praegnantes alium fructum minorem in fe includentes. Cluf. hiftor. *Cafp. Baub.* in Sicilien Lumiuni cù la Citru d'intra.

20) Die Clusterzitrone, die fast gar nicht sauer ist.

Malus Limonia vberrima, fructu racematim nonnihil mammillas imitante, vix acidum includente. Limon racemofus *Ferrarii Hefper.* Nach der hiesigen Sprache: Lumiuni a minnedda e a rappa fenz'agru.

Handel mit den Agrumen.

Man kann fast behaupten, daß sich der Handel mit Agrumen von ganz Sicilien auf die einzige Stadt Messina einschränkt, und von hier zu

*) eine von den Spielarten, die man zu dem obgedachten Gebrauche zieht.

zu See nach verschiednen Ländern geführt wird. Die Ausfuhr geschiehet meistens im October, November und December. Man rechnet, daß jährlich nach Trieste, Venedig, Rom, Holland, England, Schweden u. s. w. 30000 Kisten von den sogenannten glatten sauern Citronen gehen, welche die Seereise ausdauern können. Eine Kiste hält 440 Stück, wovon jedes recht trocken in Papier gewickelt seyn muß: sie kostet frey an Bord acht Lire. Dies macht zusammen eine Summe von - Lire 240000

Den Sommer über können 500 Kisten mit sogenannten Bastardlimonen versendet werden, welche rund, grün, und zum Versenden von besserer Dauer sind. Die Kiste enthält 360 Stück, welche jetzt zu 15 Lire gerechnet, betragen - 4500

Der Handel mit Appelsinen ist gleichfalls vortheilhaft: weil sie wegen des lieblichen Geschmacks und Wohlgeruchs beliebt sind. Es gehen ohngefehr 3000 Kisten jede zu 300 Stück außer Landes. Die Kiste zu 8 Lire angeschlagen, beträgt - 24000

Bittre Pomeranzen können ohngefehr 5000 Kisten zu 300 Stück ausgeführt werden. Die Kiste zu acht Lire macht - 24000

Mit der Schale wird auch ein kleiner Handel getrieben. Die Ausfuhr steigt etwan auf 800 Cantara; und den Cantaro sicilianischen Gewichts rechnet man mit allen Kosten auf 20 Lire. =	16000
Unter allen Citronaten in Sicilien ist die angenehmste und gesuchteste die florentinische. Im October können davon ohngefehr 100 Kisten verschickt werden. Jede enthält 240 bis 250 Stück. Die Kiste zu 25 Lire angeschlagen, thut =	2500
Von den großen Citronaten, die in Salz eingelegt, und in Tonnen verschickt werden, gehen ohngefehr 200 Tonnen, zu sechs sicilianischen Salme ausser Landes. Die Botte kostet 25 Lire	5000
	Lire 316000

Sicilien gewinnt also in jedem Jahre an Citronen, Pomeranzen, Citronat und Schalen auf 316000 Lire reines Geld von den Ausländern; über dieses wird von allen Arten eine sehr große Menge im Lande selbst verbraucht, woraus man schließen kann, wie reichlich der Ertrag seyn muß. Ich bin rc.

Nachschrift. Als ich diesen Brief bereits geschlossen hatte, kam ein Kaufmann, der mein guter

guter Freund ist, zu mir. Ich zeigte ihn solchen, und dies veranlaßte folgende Zusätze.

Er versicherte mich, daß der Handel mit Citronen in diesem Jahre weit beträchtlicher gewesen, als ich solchen angegeben. Dies haben viele große Schiffe aus Holland, England, Dänemark und Rußland veranlaßt, die sowohl Citronen, als auch Citronensaft, wovon ich Ihnen in meinem nächsten Briefe schreiben werde, mitgenommen.

Dieser Handlungszweig scheint sehr im Zunehmen zu seyn, zumal da man auch im jetzigen Jahre angefangen, eingesalzene Citronen in Tonnen zu verschicken, welche von Hamburg zum Einmachen verlangt worden. Man hat auch die Art wie beym Einsalzen verfahren wird, damit sie auf einer so langen Reise nicht verderben, dahin schicken müssen. Es geschieht auf folgende Weise.

Wenn die Citronen in die Tonne gelegt sind, gießt man diese ganz voll Seewasser, läßt solches 24 Stunden darauf stehen, und wiederholt solches drey oder vier Tage hinter einander. Hernach bleibt das Wasser zween Tage statt einem stehen. Jedes Mal, daß man frisches Wasser aufschüttet, bleibt es auch um einen Tag länger stehen; wenn man dieses 40 Tage fortgesetzt hat, so gießt man das Seewasser ab, und läßt nur et-

 was

was Weniges darauf. Alsdann salzt man sie ein, und hält sie zur Versendung in Bereitschaft.

In der Hofnung, daß der Handel mit den Agrumen beträchtlich zunehmen soll, sieht man hin und wieder erstaunliche Pflanzungen entstehen. So hat z. Ex. der Prinz von Villa franca vor nicht gar langer Zeit eine Pflanzung von 12000 neuen Bäumen angelegt. Um Plaz zu dieser Cultur zu gewinnen, läßt man Weinberge eingehen, deren Ertrag ohnehin von geringer Erheblichkeit ist.

Siebenzehnter Brief.

Von dem Citronensaft und Citronengeist, und dem Handel damit in Sicilien. An Hrn. Giovanni Targioni Tozzetti, Arzt des Collegio Fiorentino ꝛc.

Catania den 15. Nov. 1776.

Es schien mir als ob in dem Briefe, den ich Ihnen am 2 dieses Monats über die Agrumen in Sicilien, und dem Handel damit zuschickte, etwas fehlte, wenn ich Ihnen auch nicht einige Nachrichten über einen andern Handlungsartikel mittheilte, welcher den Citronensaft und das Citronenöl, oder den Geist betrift.

Sie wissen aus meinem vorigen Briefe, wie reichlich die Aerndte von Agrumen alle Jahre in Sicilien ist; ich habe Ihnen gesagt, daß die

Con-

Consumtion auf der Insel selbst ungemein groß, und die Ausfuhr ausser dem Reiche nicht minder beträchtlich ist. Gleichwohl schenkt die Natur den Einwohnern einen solchen Ueberfluß davon, daß nicht nur zu diesen beyden Bedürfnissen genug vorhanden ist, sondern daß noch ein ansehnlicher Vorrath übrig bleibt, der zu einer neuen Art von Absatz Anlaß giebt, nehmlich zu dem von dem Saft, und der Essenz oder dem Oel, welches daraus bereitet wird. Bey dem Saft verfährt man auf folgende Weise.

Zuerst machen sie von einer hinlänglichen Quantität Citronen die Schale ab. Dies geschiehet indem sie zuerst die beyden Spitzen oben und unten abschneiden, und hernach in sechs Schnitten die Schale in eben soviel Stücken abmachen: welches ungemein geschwind von Statten geht. Die Schale wird besonders hingelegt, und zu dem Gebrauch wovon bald ein Mehreres, aufgehoben. Die also von der Schale entblößten Citronen werden in Körbe, die von Binsen geflochten sind, (gabbie) gelegt, und ohngefehr 10 damit angefüllt, welche auf 6000 Stück enthalten.

Diese Körbe werden über einander gesetzt und unter die Presse gebracht, um allen darin enthalnen Saft heraus zu pressen. Er läuft in das darunter stehende Gefäß, aus dem man ihn in ein anders gießt, damit er sich setze. Wenn er nun klar genug ist, so gießt man ihn in Tonnen.

Ob man gleich zu dieser Arbeit gemeiniglich Citronen von guter Beschaffenheit nimmt, die keinen Fehler haben, so tragen andre doch kein Bedenken, in die Körbe ohne Unterschied auch solche zu legen, die gestoßen sind, oder Flecken haben, und die man hier Scartiti, (auf gut Italienisch Scartati) das ist soviel als Ausschuß nennt.

Die Agrumen, welche im Gebiete von Messina wachsen, werden für die besten und vollkommensten auf der ganzen Insel gehalten, weil sie eine schärfere oder wirksamere Säure haben, und weil man behauptet, daß der Saft von diesen Citronen den Transport zur See am besten aushalte, ohne zu verderben. Den besten Saft von allen geben diejenigen Citronen, denen man die Schale nicht genommen, ehe sie ausgepreßt worden. Ich halte nicht für nöthig mich lange bey dem Gebrauche dieses Saftes aufzuhalten, weil es eine bekannte Sache ist, daß man ihn zum Schönfärben gebraucht.

Ich füge nur noch hinzu, daß jährlich ohngefehr 30000 Salme von solchem Saft ausgeführt werden können. Die Salma kostet mit dem Faß und allen Unkosten bis an Bord eine Onzia, welches also einen reinen Gewinn von 3000 Onze *) beträgt.

Das

*) Hier ist ein verdrießlicher Druckfehler im Original

Das Limonenöl *) machen die Sicilianer auf zweyerley Weise. Erstlich aus den Schalen, welche sie besagtermaßen von dem zum Auspressen bestimmten Citronen abmachen. Sie nehmen diese Schalen Stück für Stück, und drücken sie zwischen zween Fingern. Das Oel, welches herausdringt, wischen sie mit einem Schwamm ab, den sie zu dem Ende in der Hand halten; indem sie damit auf der Schale hin und her fahren, da sich denn das Oel hineinzieht, welches aus den kleinen Löchern oder Poren der Schale hervorgequollen ist. Wenn sich der Schwamm vollgezogen hat, drücken sie ihn zuweilen aus, und lassen das Oel in ein dazu bestimmtes Gefäß laufen.

Auf diese erste Art des Ausdruckens der Schale zwischen den Fingern, werden alle Jahre ohngefehr

ginal, eine von beyden Zahlen hat um eine Nulle zu viel oder zu wenig, denn 30000 Salme können zu eine Onzia nicht 3000 machen, sondern betragen 30000 Once: oder es werden nur 3000 Salme ausgeführt, wie aus dem folgenden erhellet.

*) Man erkennt das gewürzhafte Oel schon, wenn man die frische Schale anriecht. Das in Italien aus den frischen Schalen gepreßte Oel ist besser, dünner und flüchtiger als dasjenige, was man durch die Destillation erhält. Man giebt einige Tropfen dieses Oels auf Zucker als ein magenstärkendes und blähungtreibendes Oel. Man setzt es auch zu den Purgiertränkgen, vornehmlich zu denen aus Manna, um dadurch die Blähungen bey Schwachen zu verhüten. Ueb.

fehr 4000 Pfund Oel gewonnen; das Pfund davon zu 16 Tarì gerechnet macht einem Gewinn von 2133 Once.

Die zweyte Art dies Oel zu gewinnen ist die Destillation; wodurch man ohngefehr 3000 Pfund im Jahre erhält. Hiervon gilt das Pfund 12 Tarì, welches eine Summe von 1200 Once beträgt. Der ganze Gewinn dieser dreyerley Artikel nehmlich des Safts, und beyder Arten von Oel macht folglich 6333 Once aus. Nehmen Sie nun aus meinem vorigen Briefe die Summe von dem was durch den Handel mit den verschiedenen Arten der Citronen gewonnen wird, so werden sie finden, daß die Insel Sicilien blos durch diesen einzigen Artickel der Agrumen alle Jahr einen Vortheil von ohngefehr 30000 Once von den Ausländern zieht.

Der ansehnliche Gewinnst, den die Einwohner durch diesen Handelsarkel erhalten, hat wie insgemein zu geschehen pflegt, die Begierde veranlaßt, die Cultur der Limonen gar zu weit auszudehnen. Man hielt vor einigen Jahren dieses Gewerbe so vortheilhaft, daß man darüber insonderheit zu Messina die Zucht der Maulbeerbäume vernachlässigte. Man sahe aber den Fehler, und den Nachtheil, der daraus entstehen würde bald ein, und kehrte auch wieder zur Besorgung der Maulbeerbäume zurück, so daß jetzt die Cultur von beyden im besten Flor ist.

Ich

Ich bemühe mich, nach und nach immer von mehrern Artikeln Erkundigungen einzuziehen, die ich nicht nnterlassen werde, meinen dasigen Freunden mitzutheilen. Ich bin 2c.

Achtzehnter Brief.

Vom Lotus, oder südlichen Zürgelbaum, und vom Mastixbaum, oder dem Caccamo, und Stincu in Sicilien. An den Domherrn Andreas Zuchini zu Cortona.

Catania den 1 Dec. 1776.

Ihre Neigung, und Ihre Kenntnisse von ökonomischen Dingen, und die gemachten Erfahrungen, worauf Sie ihre Theorie gründen, machen Sie unstreitig zu einem der würdigsten Mitgliede der Akademie der Georgofili. Ich muß also, da ich mir das Vergnügen mache, Ihnen zu schreiben, einen solchen Gegenstand wählen, wodurch ihrer bey allen ökonomischen Beschäftigungen so gemeinnützigen, und auf das Beste des Nebenmenschen abzielenden Denkungsart eine Genüge geleistet wird. Ich werde mich bemühen diesen Zweck in Zukunft immer mehr zu erreichen; für dieses Mal bitte ich folgende Anmerkungen nur als eine Probe anzunehmen. Meine Absicht ist Sie von ein Paar Bäumen, nehmlich dem Caccamo oder Menicucco, und dem Stei-

Stincu oder Listincu zu unterhalten, welche auf dieser Insel in weit grösserer Menge wachsen als in unsern Landen.

Vom südlichen Zürgelbaum (Caccamo oder Menicucco).

Man trift in einer gewissen Gegend um den Berg Aetna, und vornehmlich bey dem Dorfe Pedara, 10 italienische Meilen nordwärts von Catania eine große Menge von diesen Zürgelbäumen an, so daß dieses Dorf den Namen davon bekommen hat; denn Pedara heißt soviel als ein Ort, der voll von Pflanzen ist, die in ihrer Mundart Pedali heißen, und daß darunter die Zürgelbäume gemeint sind, beweiset das Wappen der Gemeine, welches diesen Baum vorstellt.

Im Orto Cattolico des bekannten Pater Cupani findet man folgende Benennungen davon: Lotus arbor fructu cerasi, *Ioh. Baubini*, insgemein *Caccami Niciri*; zu Myrto *Middicucchi*; zu Neto *Favaraggi*; zu Linguagrossa *Calambersa* genannt. Tournefort nennt ihn Celtis fructu nigricante in der Institut. Rei Herbar. *). Plinius

*) Er heißt auch an machen Orten Fragiragolo, und ist des Linne' Celtis australis, welcher im südlichen Europa häufig angetroffen wird. Die Franzosen nennen ihn Micooulier, und man trift eine Abbildung davon in des du Hamel traité des arbres et arbustes qui se cultivent en France

nius merkt im 13 Buch 17 Kap. an, daß der Lotusbaum oder Celtis an der gegen Italien liegenden Küste von Afrika wachse, daß man ihn auch in Italien finde, daß er sich aber durch Veränderung des Bodens ebenfalls verändert habe. Eadem Africa, qua vergit ad nos insignem arborem Loton gignit, quam vocant Celtim et ipsam Italiae familiarem, sed terra mutatam.

Dieser Baum, dem wir nicht weiter Menicucco noch Caccamo, sondern Zürgelbaum nennen wollen, ist auf der Insel Sicilien gemein; man trift ihn einzeln allenthalben an; am häufigsten ist er aber in der Grafschaft Modica, um Catania herum, und in der waldigten Gegend des Berges Aetna. Es giebt drey Arten desselben; die eine ist die Lotus arbor cerasi fructu, wovon wir eigentlich hier reden; die zweyte mit weißlichter Frucht: (fructu ex albido) und die dritte Art

ce en pleine terre auf der 53 Platte des ersten Bandes an. Die Franzosen in Provence machen Heugabeln daraus; wegen der Biegsamkeit verfertigt man auch Spatzier - Peitschen und Ladestöcke davon. Für unsre Gegend ist dieser Baum etwas zärtlich, doch hält er auch nach des Hrn. Medikus Versuchen im zweyten Theil S. 164 der Bemerkungen der churpfälzischen Gesellschaft daselbst im Freyen aus. Weniger hart ist der abendländische Celtis (Celtis occidentalis), wovon man des du Roi harbkesche wilde Baumzucht B. 1. S. 141. nachlesen kann. Ueb.

Art mit gelblicher Frucht, (eadem Aetnensis mali Armeniaci foliis, fructu ex albo lutescente suauiori, wie der Pater Cupani bekräftiget, indem er von den in Sicilien wachsenden Zürgelbäumen redet. Die gemeinste Art ist die mit der kirschförmigen Frucht, welche unsern Kirschen in Toscana, die Biscioline heißen, oder den kleinen Brustbeeren Jujuben Giuggiola *) gleicht, und beym Reifen schwarz wird, wie ich unten anzeigen werde.

Plinius sagt ferner in der angeführten Stelle, die Größe der Frucht dieses Baums gleiche einer Bohne, und die Farbe stimme mit dem Safran überein, vor der Reife habe sie aber eine andre Farbe; sie sey so süß und angenehm zu essen, daß sie so gar einem Volke und einem Lande den Namen gegeben, daß viele Ausländer sich darinn niederließen und darüber vergäßen in ihr Vaterland zurück zu kehren. Magnitudo huic fabae; color Croci, sed ante maturitatem alius atque sicut in vuis; tam dulci ibi cibo, vt nomen etiam genti terraeque dederit, nimis hospitali aduenarum obliuione patriae. Hier wird vermuthlich der Lotus Etnensis mali Armeniaci folio verstanden, dessen Frucht süsser ist, als die von den beyden übrigen Arten; seine Frucht ist auch etwas gelblich und dem Safran ähn-

*) Der Frucht von ein Paar Arten Rhamnus, nemlich des Rhamnus Zyziphus und Jujuba. Ueb.

ähnlich, auch größer, wie Cupani bezeuget, der sie mit der Stelle des Plinius vergleicht, fructu ex albo lutescente suauiori.

Damit Sie sich aber noch deutlichere Vorstellungen von dem Zürgelbaum machen können, will ich Ihnen eine genauere und mehr zergliederte Beschreibung davon mittheilen. Zu förderst muß ich also sagen, daß es ein Baum von mittler Größe ist, den man in ganz Sicilien, wie gedacht, ziehet, weil er wegen seines starken elastischen Holzes nutzbar ist. Der Stamm ist gerade und nach Proportion dick. Er treibt eine regelmäßige Krone mit vielen Zweigen, die sich gegen alle Seiten ausbreiten, und niederhängen, die Rinde ist olivenfärbig, braun, und ziemlich glatt.

Die Oberfläche des Blattes ist, rauch, und die untere Seite mit Adern durchwebt. Die Gestalt ist länglich, spitzig zulaufend und gezahnt. Es hat viel Aehnlichkeit mit dem Ulmenblatt; die Farbe ist hellgrün und hält sich lang. Die Bluhmen, welche zu Anfang des Märzes erscheinen, sind klein, grasgrün und ohne Geruch *).

Die

*) Der Verf. beschreibt die Blühte, die doch die ganze Pflanze bestimmt, sehr obenhin. Sie gehört nach dem Linne zur Polygamia monoecia, indem sie männliche und Zwitterbluhme auf einem Stamme trägt. Die letztern sitzen einzeln, und höher als die männliche, welche niedriger stehen.

Die darauf folgenden Früchte sind rund, anfangs grün, hernach gelb, und wenn sie reif werden schwärzlich, und von der Größe, wie ich bereits gesagt habe. Inwendig ist ein Kern oder netzförmiger Stein, der in der Strucktur und Größe, einem Pfefferkorn ähnlich sieht. Der Baum trägt sehr viele Früchte, die im October reifen. Daher ist es sehr richtig, was Bauhin von der Frucht des Lotusbaums sagt: Martio floret, autumno maturat.

Die Früchte werden auf den Märkten und öffentlichen Strassen in allen Städten und Dörfern dieser Insel um einem sehr geringen Preis verkauft. Die Knaben essen sie ungemein häufig, weil sie solche von lieblichem Geschmack finden. Mir hat er nicht so geschienen, wenigstens sind sie unbequem zu essen, weil sie wie man zu sagen pflegt, nichts als Haut und Knochen haben. An manchen Orten haben sie jedoch mehr Mark und Saft.

Was das Holz betrift, so ist es etwas braun, hart, fest und glatt, zähe und elastisch, daß man es

stehen. Keine Bluhme ist eigentlich nicht vorhanden, sondern bey den Zwitterbluhmen ein einblättriger Kelch oder Bluhmendecke mit fünf Einschnitten. Die fünf Staubfäden sind kurz, und weißlich; es ist nur ein Pistill vorhanden. Bey den mänlichen fehlt nichts als das Pistill, die Bluhmendecke hat aber sechs Einschnitte. S. du Roi harbkesche Baumzucht. Ueb.

es stark und mit Gewalt biegen kann, ohne daß es bricht. Man gebraucht dieses Holz zu Kutschen, zu Karren auf dem Lande, zu Schleifen und Schlitten etc. Man pflanzt die Bäume auf dem Felde in Reihen und in gleicher Weite von einander; und schneidet, wenn sie die erforderliche Höhe erreicht haben, oben die Krone ab; der Stamm bleibt stehen, ohne weiter auszuschlagen, und dient dem Wein statt der Stangen oder Pfähle, und ein Traubengeländer davon zu machen. Weil das Holz sehr fest und dauerhaft ist, so erspart sich der Landmann dadurch die Mühe und Kosten, die er sonst hätte, den Wein mit Pfählen zu versorgen.

Zuletzt muß ich Ihnen noch sagen, daß es diese und keine andre Früchte gewesen zu seyn scheinen, deren sich die Nation der Lotophagen *) vormals zur Speise bedienten, weil man bey ih-

*) Sie sollen nach einiger Meinungen in Sicilien, nach andern auf einer Insel auf der afrikanischen Küste gewohnt haben. Sie nährten sich nicht nur von den Früchten des Celtis australis, sondern machten auch eine Art von Wein daraus, wie Manetti in einer besondere Abhandlung von den Lotophagis dargethan. Einen Auszug daraus findet man im zweyten Bande der 1779 in Leipzig herausgekommenen italienischen Bibliothek. Ueb.

ihnen alle diejenigen Eigenschaften und Vorzüge antrift, weswegen sie verschiedne alte Schriftsteller als ein den Geschmack reizendes angenehmes Nahrungsmittel angepriesen haben. Es ist gar nicht wahrscheinlich, daß es eine andre Art von Lotus oder eine Pflanze gewesen, die einen unrechten Namen bekommen. Am wenigsten paßt die Beschreibung auf den Lotus siliquosus, der auch in Sicilien einheimisch ist, jedoch eine Schote trägt, deren Same einen scharfen bittern, aber keinesweges einen süßen lieblichen Geschmack hat, wie einige vorgeben, nicht sowohl weil sie ihn wirklich hat, sondern weil sie es ihrem Zweck gemäß finden, ihm solchen beyzulegen, damit sie nur ihren Satz behaupten. Auch für andre Arten von Lotus ist jene Beschreibung unschicklich. Denn diese haben im Wuchse und ihrer Gestalt viel Aehnliches mit dem Klee, und geben keine Speise für Menschen, sondern ein vortrefliches Futter für das Vieh, insonderheit für die Schafe ab. Virgil sagt im dritten Buche vom Landbau v. 394, daß diese Pflanze den Heerden sehr zuträglich sey, und viel Milch gebe:

At cui lactis amor, cytisum lotosque frequentes
Ipse manu, salsasque ferat praesepibus herbas
Hinc et amant fluuios magis, magis et vbera tendunt,
Et salis occultum referunt in lacte saporem.

Wo-

wodurch dasjenige bestätigt wird, was der Verfasser (Manetti) der Abhandlung von den Lotophagen in seinem Briefe sagt, welcher im fünften Theil S. 141 des toscanischen Magazins eingerückt ist.

Ehe ich diese Materie ganz verlasse, muß ich Ihnen noch etwas von einem außerordentlichen großem Zürgelbaum, der alle andre weit übertraf, sagen. Ich sahe ihn in dem verfloßenen Monate in dem mehrgedachten Dorfe Pedara auf der Erde liegen, weil ihn ein Sturmwind nebst der Wurzel aus der Erde gerissen und niedergeworfen hatte. Er war wegen seines Alters in der ganzen Gegend berühmt, indem man ihm etliche Jahrhunderte beylegte.

Er war in der That von einer ganz ungewöhnlichen Größe, da sonst die andern Bäume dieser Art nur eine mittelmäßige Höhe und Stärke erreichen. Der Stamm war so dick, daß ihn kaum vier Männer umklaftern konnten, und seine Aeste breiteten sich so weit umher aus, daß die Arbeiter auf den in der Nähe liegenden Feldern, eine Zuflucht wieder die brennende Sonnenhitze darunter suchten. Das bloße Holz von den Aesten wurde auf der Stelle für 12 florentinische Scudi oder Speciesthaler verkauft. Aus dieser Summe in einem Lande, wo das Geld

ziemlich rar ist, können Sie sich einem Begrif machen, was für eine Menge Holz der Baum geliefert haben muß. Wie theuer der Hauptstamm bezahlt worden, kann ich nicht sagen.

Ich befinde mich jetzt am Fuße des Berges Aetna, und schreibe Ihnen diesen Brief von Staub und Lava umgeben. So oft ich an die herrlichen Wälder, welche die Gegenden um den Aetna zieren, gedenke, und die prächtigen Spitzen und Abhänge andrer Berge die mit Fichten, Cypressen und bejahrten Eichen prangen, betrachte, so empfinde ich einen innerlichen Kummer, wenn ich erwege, daß man an manchen andern Gegenden dieses Berges, in der Absicht mehr Raum und Feld zum Ackerbau zu gewinnen, eifrig darauf bedacht ist, ohne Ueberlegung, ohne Maaße und Unterschied, sowohl hohe Waldbäume als Unterholz auszurotten, und denjenigen Boden mit dem Pfluge und Grabscheit umarbeitet, darinn den Absichten der Natur gemäß, Bäume Wurzel schlagen sollten, um nicht nur den Menschen mit Maaße genutzt Vortheile zu verschaffen, sondern auch den angränzenden Bewohnern des Landes und der Städte Schutz und Sicherheit zu gewähren.

Glauben Sie mir sicherlich, daß man an allen den Orten, wo dieses ohne eine ordentlich ein-

eingerichtete forstmäßige Behandlung geschieht, einen großen Fehler begeht, und daß die eingebildeten Vortheile, welche man aus dem Ackerbau zu ziehen sich schmeichelt, nichts anders als falsche Voraussetzungen und Trugschlüsse sind, die den größten Schaden nach sich ziehen werden. Dies Verfahren gehört zu den Vorurtheilen, von denen unser sogenanntes erleuchtetes 18 Jahrhundert noch nicht frey ist; und weder unser noch das zukünftige Menschenalter ist im Stande, dem dadurch veranlaßten Nachtheil abzuhelfen.

Vielleicht werde ich Ihnen bey einer andern Gelegenheit meine Gedanken weitläuftiger, über den Mißbrauch dieses unmäßigen und unordentlichen Holzfällens und den Ruin der Wälder mittheilen. Einige sind sehr dafür eingenommen, aber mehr aus einem übel verstandenen Privatinteresse, als um des gemeinen Besten und der traurigen Folgen willen, die wir, da wir noch nicht alt sind, noch zu unsern Zeiten empfinden werden.

Vom Mastixbaum, bey den Sicilianern Stincu und Listincu, und dem Oel das davon gewonnen wird.

Es giebt zwo Arten vom Mastixbaum in Sicilien, einer trägt Früchte, der andre ist un-

 frucht-

fruchtbar *). Den letztern nennt Pater Cupani Lentiscus foliis minoribus et pallidioribus, vulgo Stincu o Listincu cu foghi orundi e minuri, oder der Mastixbaum mit kleinern blässern Blättern.

Der andre, welcher Beeren trägt, und das Oel liefert, ist nach der Beschreibung der Botanicker und zwar des Casp. Bauhins der Lentiscus vulgaris, nach dem Johann Bauhin bloß Lentiscus, und im holländischen akademischen Garten, heißt er Lentiscus foliis amplioribus et viridibus. Die Sicilianer nennen ihn Stincu oder Listincu cu fogghi virdioscuri e chiu grandi, das heißt der Mastixbaum mit dunkelgrünen

*) Und dieses kann auch nicht anders seyn, weil der Baum in die Dioecia oder in die 22. Klasse des linneischen Systems gehört, und ganz getrennte Geschlechter hat. Der männliche oder sogenannte unfruchtbarer Baum trägt Kätzgen mit einem fünf Mal eingeschnittenen Kelch ohne Bluhmen, und fünf kleine Staubfäden. Die Blüthe des weiblichen Baums besteht aus einem drey Mal eingeschnittenen Kelch und drey Pistillen. Die daraus entstehende Steinfrucht (drupa) enthält nur einen Samen. Der Mastixbaum gehört zum Geschlecht Pistacia und heißt Pistacia Lentiscus. Ueb.

nen und größern Blättern. Von dieser letztern Art trift man kleine artige angenehme Gebüsche auf den Bergen bey S. Filippo di Argiro, einer Stadt in Val die Noto, an, welche Indica, Scarpello, Torçisi heißen. Hier findet man eine große Menge davon, und dies ist auch die einzige Gegend, wo man sie in solchem Ueberfluß heget.

Der Mastixbaum liebt einen steinigten rauhen Boden. Er bleibt nur niedrig und ist ein Strauch von mittelmäßiger Größe, der beständig grün bleibt. Er treibt von Natur einen geraden Stamm, der viele Zweige hat, die Rinde ist von röthlicher Farbe. Die Blätter gleichen den Myrthenblättern, sind etwas rauh und ölicht, fett und dunkelgrün; sie sind abgebrochen gefiedert, das ist, es sitzen an jeder Seite eines gemeinschaftlichen Stils vier gegen einander über, und an der Spitze des Stils ist keines. Sie blühen im Maymonat, die Blüthe kommt in Gestalt von Trauben in den Winkeln hervor. Die Farbe derselben ist grün mit etwas Purpurfarbe vermischt.

Die daraus entstehende Frucht ist eine kleine Beere, die schwarz wird und bey der Reife einen sauern zusammenziehenden Geschmack bekommt. Der darinn befindliche kleine Kern ist länglich, hart und schwarz. Die Beeren werden im Octo-

ber und November reif, und geben ein Oel, das zum Brennen dient. Weil die Menge der Mastixbäume auf gedachten drey Bergen Indica, Scarpello und Torcisi sehr beträchtlich ist, und sie von Natur reichliche Früchte tragen, so wird auch eine gute Quantität Oel daraus gewonnen.

Wenn die Beere reift, und die Landleute mit ihrer übrigen Feldarbeit zu Stande sind, so schreiten sie gemeiniglich im Monat December zur Einsammlung der Beeren. Sie hängen zum Einsammlen der Beeren einen Sack von Fellen, welchen sie Timpano nennen, um den Hals. An der Oefnung desselben ist oben ein hölzerner Ring, damit er offen bleibe, und der Einsammler beym Auf- und Zumachen keine Zeit verliere. Der Sack ist deswegen von Fellen gemacht, damit sie sich nicht mit dem ölichten Saft der Beeren beschmieren.

Wenn die Beeren nach Hause geschaft sind, so schüttet man sie auf einem Haufen in den Winkel einer Stube, und läßt sie sich 10 bis 14 Tage, nachdem es nöthig ist, über einander erhitzen. Darauf bringt man sie unter die Presse, hier trapitto genannt, um das Oel auszupressen; welches auf eben die Art, wie bey gemeinem Olivenöl geschieht. Die Presse ist dieselbe, wie sie in Toscana üblich ist. Wer nicht viel Beeren einsammelt,

sammelt, drückt oder quetscht sie mit der bloßen Hand oder mit einer kleinen Presse aus. Das herauslaufende Oel ist klar, aber von einem scharfen zusammenziehenden Geschmack, daher es selten zu etwas anders als zum Brennen in der Wirthschaft gebraucht wird.

Die Quantität des Oels, welches auf gedachten drey Bergen gewonnen wird, steigt jährlich auf 1000 Cafisi, ein sicilianisches Maaß, das 12 Rotoli (zu 30 Unzen den Rotolo gerechnet) hält. 12 Rotoli machen nach florentiner Gewicht 30 Pfund, diese mit 1000 vermehrt, geben 30000 Pfund, theilt man diese abermals mit 80, so erhält man 375 florentiner Tonnen (barili). 30000 Pfund zu vier Soldi das Pfund verkauft, betragen 120000 Soldi oder 600 Florentinen. So viel Geld wird jährlich gewonnen, und das Oel in den um besagte Stadt S. Filippo d'Argiro gelegenen kleinen Städten und Dörfern verhandelt. Es kaufen solches nur Leute von niedrem Stande, die es brennen, ja zuweilen auch wohl zum Kochen und etwas in der Pfanne zu backen, nehmen.

Bisher hat man noch nicht versucht, oder vielmehr in Ausübung gebracht, vom Mastixbaum das Harz oder den Mastix zu sammlen,

wie

wie im Archipelagus auf den Inseln Chio und Claudia geschieht *).

Was aber das Oel anbetrift, so lehrt die Erfahrung, daß man ohngeachtet der unglaublichen Menge Oel, welches Sicilien hervorbringt, dennoch

*) Der beste Mastix kommt aus Chio zu uns, auf andern Inseln wird wenig gesammelt; Es ist ein blasgelbes, dürres, sprödes und hartes Harz, das auf den Apotheken bekannt genug ist. Es besteht aus durchsichtigen Körnern. Der vornehmste Gebrauch des Mastix besteht darinn, daß er unter dem Räucherpulver gemengt wird, weil er einen angenehmen Geruch giebt. Der Geschmack ist balsamisch. Der reine und in der Arzney gebräuchliche Mastix, oder die sogenannte Mastiche electa läßt sich nach dem Hrn. Hofr. Gledisch in seinem Verzeichniß der Arzneygewächse, S. 187, im höchst rectificirten Weingeist auflösen. Man verordnet zwar den Mastix innerlich und äußerlich, allein was dessen innerliche Wirkung betrift, so muß man gestehen, daß sich außer einem kleinen Antheile, von dessen öhlichflüchtigen Wesen wenig oder gar nichts Wirksames auflöse; zum äußerlichen Gebrauch empfiehlt er sich hingegen auf alle Weise. Man bedient sich des Pulvers zum Einstreuen, Räuchern, Zahnpulvern, Pflastern, Salben, und etlichen mit Wein gemachten Decocten. Ueb.

noch die Benutzung der Beeren des Mastixbaums nicht verabsäumt, um Oel daraus zupressen.

Ich bin der Meinung, man könnte auch bey uns im Toscanischen, die Anpflanzung der Mastixbäume erweitern, und hätte nicht nöthig, die Beeren bloß den Vögeln zur Speise zu überlassen: dieser Baum kommt auch sehr gut in einer kalten und dem Nordwinde blosgestellten Lage fort. Der Vortheil davon würde beträchtlich seyn, nicht nur des Oels wegen, damit man nicht nöthig hätte, bey Zubereitung der Speisen beständig seine Zuflucht zum Olivenöl zu nehmen, sondern auch wegen des Holzes, weil sich mit den Wurzeln alter Bäume schöne eingelegte Tischlerarbeit verfertigen läßt. Ueberdieses wächst in den Gebüschen von diesen Bäumen gutes Gras für das Rindvieh. Wollte man die Beere auch nicht zum Oelpressen anwenden, so können sie doch, weil sie, wenn sie reif werden, abfallen, zur Mastung der Schweine gebraucht werden, wie in manchen Gegenden von Sicilien geschieht.

Der Vortheil das Harz oder den Mastix zusammlen, würde allerdings auch beträchtlich seyn, allein ich will dessen nicht erwehnen, weil es ungewiß ist, ob unser Himmelsstrich warm genug seyn möchte, um ihn aus den Bäumen zu treiben.

Ich bin 2c.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Sestini, Domenico, 1750-1832

Des Herrrn Abts Dominici Sestini Briefe aus Sicilien und der Türkey an seine Freunde in Toscana

Bd.: Bd. 2

Leipzig (1781)

It.sing. 974-1/2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10468171-5
VD18 80262368-001